Gentili lettrici e lettori,

siamo certi di esprimere il sentire di voi tutti aprendo il numero di questo mese con **un forte, ideale abbraccio a tutti coloro che sono stati dolorosamente coinvolti nel disastroso terremoto** del 6 aprile scorso che ha devastato L'Aquila ed i Comuni limitrofi.

Maggio non è solo il mese delle rose (e noi questo non lo abbiamo scordato come potete vedere a pag. 17), ma anche il momento dell'anno più adatto per godere della bellezza dei colori della campagna e per vedere da vicino come operano le aziende agricole. L'occasione viene offerta dalle iniziative «**Per corti e cascine**» (**17 maggio**) in Lombardia e «**Fattorie aperte**» (**17 e 24 maggio**) in Emilia Romagna. Potete anche approfittare, il **31 maggio,** delle migliaia di «**Cantine aperte**» in tutta Italia per trascorrere una giornata tra vigneti e barrique (pag. 87).

L'assurda proposta dell'aranciata senza arance. Non è un gioco di parole, ma è ciò che accadrà se il nostro Governo non porrà rimedio alla legge dell'Unione europea approvata di recente dal Senato che dà il via libera alle bevande «al gusto» o «al sapore» di arancia, realizzate senza arance. Il testo, che ora passa per l'approvazione definitiva alla Camera dei Deputati – ma che il Governo si è impegnato a modificare – prevede di eliminare l'articolo 1 della Legge n. 286 del 1961, secondo il quale le bevande analcoliche al gusto di arancia devono contenere una percentuale di succo di questo agrume non inferiore al 12%.

Vita in Campagna con i suoi collaboratori vi aspetta a Verona, a Solarexpo (7-9 maggio)

Un dato che ci fa riflettere. Nel mondo sono circa 75.000 le piante che potenzialmente possono essere utilizzate per l'alimentazione umana, ma di queste solo 150 sono attualmente coltivate e **solamente 4 (grano, mais, riso e patata) soddisfano più del 50% del fabbisogno alimentare mondiale**.

Vi aspettiamo numerosi a **Solarexpo**, che si terrà a **Verona dal 7 al 9 maggio**: quattro nostri Collaboratori saranno a vostra disposizione per rispondere a quesiti riguardanti le energie alternative (solare, fotovoltaico, geotermia) e le biopiscine (pag. 89). Altro appuntamento con *Vita in Campagna* è previsto **ad Acqualunga di Borgo S. Giacomo (Brescia)** il **23 maggio: giornata** interamente **dedicata all'innesto e alla potatura verde delle piante da frutto** (pag. 41).

Giorgio Vincenzi

Il mensile di agricoltura part-time con la maggior diffusione pagata in Italia (certificazione ADS)

Fondato da Alberto Rizzotti

Direttore Responsabile: Giorgio Vincenzi
Redazione: Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran, Alberto Locatelli
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona - Tel. 045 8057511
Fax 045 8009240 - E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it
Editore: Edizioni L'Informatore Agrario spa
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Elena Rizzotti
Vice presidente: Giovanni Rizzotti
Presidente onorario: Alberto Rizzotti
Amministratore delegato: Giuseppe Reali
Direttore commerciale: Luciano Grilli
Pubblicità: Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378
E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it
Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Padova)

Registrazione Tribunale Verona n. 552 del 3-11-1982. Copyright © 2009 Vita in Campagna di Edizioni L'Informatore Agrario spa. Vietata la riproduzione parziale o totale di testi e illustrazioni. ISSN 1120-3005 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona - Contiene I.P. e I.R.

Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 6391 del 4/12/2008

La tiratura del presente numero è stata di 98.800 copie

Servizio abbonamenti:
C.P. 467 - 37100 Verona - Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
Internet: www.vitaincampagna.it/faq
Quote di abbonamento 2009 per l'Italia: Vita in Campagna euro 39,50 (11 numeri + 11 supplementi) ● Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 44,50 (11 numeri + 15 supplementi).
Quote di abbonamento 2009 per l'estero (Europa via normale): Vita in Campagna euro 64,00 (11 numeri + 11 supplementi) ● Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 74,00 (11 numeri + 15 supplementi).
Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi al Servizio Abbonamenti).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00. **Copia arretrata:** euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00). **Solo numero o solo supplemento:** euro 3,00. **Una guida illustrata:** euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,60 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.
Modalità di pagamento: ● conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona ● assegno non trasferibile intestato a Edizioni L'Informatore Agrario - Verona ● carta di credito: Visa - Eurocard/Mastercard - American Express
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.

Agli abbonati: informativa art. 13 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
I dati personali da Lei forniti verranno trattati da Edizioni L'Informatore Agrario spa, con sede in Verona, via Bencivenga/Biondani, 16, sia manualmente che con strumenti informatici per gestire il rapporto di abbonamento nonché per informarLa circa iniziative di carattere editoriale e promozionale che riteniamo possano interessarLa. Lei potrà rivolgersi ai sottoscritti per far valere i diritti previsti dall'art. 7 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
Titolare del trattamento: Edizioni L'Informatore Agrario spa
Responsabile del trattamento: dott. Giuseppe Reali

Vita in Campagna non è in edicola. Viene inviata solo su abbonamento

Foto: Zanetti/Phos

La bellezza del paesaggio rurale invita a rilassanti passeggiate a contatto con la Natura.

Sommario del n. 5/2009

in un unico abbonamento un grande mensile con all'interno i mensili specializzati

Agricoltura biologica - Ambiente

Turismo rurale e ambientale

Medicina - Alimentazione

Leggi - Tributi - Finanziamenti

Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupon

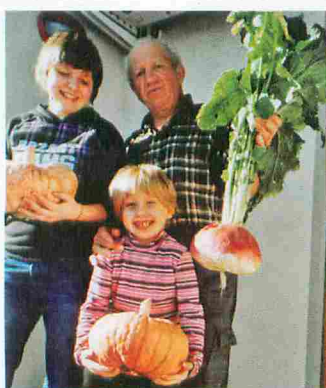
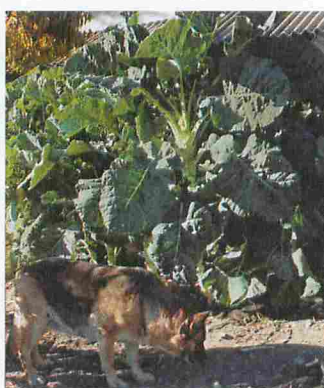
Servizi proposti nel presente numero

Rose. Sconto del 3-10% sull'acquisto di piante (pag. 19 e 20).
«Lewisia cotyledon». Sconto del 10% sull'acquisto di piante (pag. 21).
Fagiolino nano. Sconto del 5-10% sull'acquisto di semi (pag. 26).
Pungitopo «John Redmond». Sconto del 15% sull'acquisto di piantine (pag. 71).
Turismo rurale. Sconto del 10% in un'azienda agrituristica situata in Val di Cecina (Pisa) (pag. 75).
Fiere ad ingresso gratuito o scontato. «Revigliasco fiori in festa» (Moncalieri-Torino), «Franciacorta in fiore» (Cazzago S. Martino-Brescia), «Natura in fiera» (Olgiate Comasco-Como), «Solarexpo» (Verona), «Vanzo Floreale» (Vanzo di S. Pietro Viminario-Padova), «Salone del Cavallo Americano» (Reggio Emilia), «Ipomea del Negombo» (Isola d'Ischia-Napoli), «MeD-Giardini e MeD-Sapori» (Portici-Napoli) (pagg. 86-91).
Pubblicazione gratuita. «Un sorriso per... tutti - Guida senza barriere agli agriturismi padovani» (pag. 91).

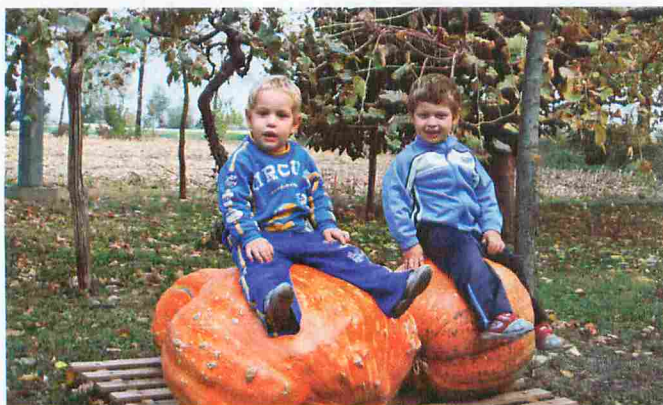
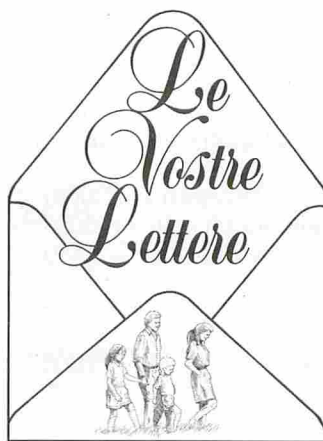
Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore

Asparago selvatico. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 11/2008, pag. 29).
Basilico. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 3/2009, pag. 31).
Bietola da coste. Sconto 5% acquisto semi (n. 1/2009, pag. 24).
Bignonia. Sconto 5-30% acquisto piante (n. 3/2009, pag. 17).
Ciliegio. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 4/2009, pag. 33).
Gelso sangue e latte. Sconto 5% acquisto piante (n. 1/2009, pag. 35).
Melanzana. Sconto 5% acquisto semi (n. 3/2009, pag. 26).
Primule. Sconto 3-15% acquisto piante (n. 4/2009, pag. 17).
Rose tappezzanti. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 1/2009, pag. 20).
Salvia sclarea. Sconto 5% acquisto semi e piante (n. 4/2009, pag. 28).
Serre «a casetta» e/o «a parete». Sconto 5-10% acquisto alcuni modelli (n. 10/2008, pag. 19).
Turismo rurale. Sconto del 12% in un'azienda agrituristica situata nella zona della Pera Cocomerina (Forlì Cesena) (n. 10/2008, pag. 52). Sconto del 5-10% in tre aziende agrituristiche situate nella terra della nocciola di Giffoni (Salerno) (n. 11/2008, pag. 65). Sconto del 5% in un'azienda agrituristica situata nella terra del radicchio rosso (Verona) (n. 12/2008, pag. 63). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica posta sulle rive del Mincio (Mantova) (n. 2/2009, pag. 63). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica posta nel circuito «Trentino altro» (n. 3/2009, pag. 68).
Vivai e ditte sementiere consigliati. Sconti dal 5 al 30% in 89 vivai e 7 ditte sementiere (n. 12/2008, pag. 39).
Guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2009». In essa vi sono convenzioni per l'acquisto a prezzo scontato di piante da frutto e da giardino, sementi, articoli per il giardinaggio, l'orto ed il frutteto, macchine agricole, ricoveri per animali, strumenti ed attrezzi per l'agricoltura, l'apicoltura e l'enologia, impianti e attrezzature per la casa, ecc. (allegata al n. 2/2009).

Le vostre fotografie

Lelio e Valerio mostrano la patata plurigemellare - Valerio Ventruto, Napoli

Nonno Mario e le sue nipotine con il raccolto dell'orto - Mario Ceron, Schio (Vicenza)

Gli enormi cavoli coltivati da mia moglie - Giovanni Gerbore, Aosta

Silvia e il vischio cresciuto su un melo - Mariangela Castellani, Dossobuono (Verona)

Antonio e Clara con il cavolo del nonno - Antonio Aliberti, Montoro Superiore (Avellino)

Giulio e Sergio a cavallo delle zucche giganti coltivate da zio Berto - Bruno Rago, Cologna Veneta (Verona)

NESSUNA PREOCCUPAZIONE PER CHI NON UTILIZZA INTERNET

Sono un impiegato in pensione che non ha alcuna dimestichezza con il computer e perciò vi chiedo di non trasformare Vita in Campagna *in una rivista adatta solo a chi utilizza Internet.*
Vi prego di continuare a fornirci i vostri preziosi insegnamenti sulla carta.

Roberto Ballabio
Como

Sarebbe per noi un errore grave pensare che tutti i nostri abbonati siano dotati di una connessione Internet che permetta loro di collegarsi al nostro sito (www.vitaincampagna.it) per trovare maggiori informazioni sulla coltivazione delle piante o sull'allevamento degli animali. In questo modo penalizzeremmo di fatto coloro – e sono molti – che per vari motivi non la possiedono.
Nei nostri testi in genere segnaliamo la possibilità di scaricare dal nostro sito Internet vecchi articoli (difficilmente reperibili su carta per i nuovi abbonati) o di approfondire con un filmato – come nel caso del supplemento «i Lavori» di maggio-giugno, a pag. 38, allegato a questo numero, a proposito della potatura verde del pesco – quanto normalmente descritto, con testo e foto, sulla rivista.

Garantiamo, quindi, a tutti i lettori che non usufruiscono di Internet, che nulla cambierà nel nostro modo di fare il giornale. Continueremo quindi a pubblicare testi approfonditi e completi, resi di facile comprensione a tutti i lettori.

PUNTUALIZZAZIONE SULLA COLTIVAZIONE DEL BASILICO

Ho letto con interesse l'articolo sul basilico (vedi n. 3/2009, pag. 28, n.d.r.*) e mi permetto di fare una puntualizzazione su un aspetto importante per la buona riuscita del pesto alla genovese. Qui a Genova, e in generale in Liguria, le piantine di basilico per il pesto non si spuntano mai, bensì si estirpano appena hanno raggiunto la dimensione ideale (circa 20 centimetri o poco più). Questo perché la pianta crescendo assume comunque un profumo più aromatico che potrebbe conferire al pesto sapori indesiderati. Tengo a precisare che questa pratica si è consolidata negli ultimi 70-80 anni, anche se spesso chi coltiva un po' di basilico sul balcone, lo spunta per aumentarne la resa. Quindi, ciò che è stato scritto non è errato, ma necessita di questa semplice integrazione.*

Sergio Rossi
Genova

QUALCUNO HA FATTO LA PROVA DELLE CIPOLLE TAGLIATE?

Di Vita in Campagna *mi piacciono in particolar modo le pagine che riguardano le vecchie tradizioni. A gennaio di quest'anno, purtroppo, non sono riuscita a fare la prova delle cipolle tagliate contenenti sale, che, secondo una tradizione popolare, permette di capire se avremo mesi piovosi. Chiedo quindi a qualche abbonato che avesse eseguito questa prova, di farmene conoscere gli esiti.*

Cinzia Tognon
Col San Martino (Treviso)

OTTIMA LA PROPOSTA DI PORTARE FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE

Ho letto con molto piacere la notizia che la l'Unione europea ha istituito un programma per distribuire frutta e verdura nelle scuole (n. 4/2009, pag. 3, n.d.r.*). Non mancherò di informare il dirigente della scuola primaria frequentata da mia figlia*

Maria Albertini
Milano

Malattie e acciacchi del contadino nei tempi antichi

Era la stagione invernale il nemico più serio del contadino nel mondo greco-romano, perché ai rigori del freddo si aggiungeva la precarietà delle abitazioni. Ci si curava con rimedi ricavati da erbe officinali, ortaggi o frutti. In campagna il medico era il «pater familias», cioè il capofamiglia

Maurizio Ferrari

Le malattie hanno sempre accompagnato il genere umano; il contadino dei tempi antichi – con particolare riferimento al mondo greco-romano – non rappresentava certo un'eccezione. Questi era esposto al caldo, al freddo e alle intemperie con un vestiario estremamente essenziale, si alimentava con cibi poveri, non poteva permettersi pause o di ricorrere alla cassa mutua in caso di malattia, si curava con rimedi empirici che per lo più ricavava da erbe officinali, ortaggi o frutti che coltivava. I medici a quei tempi, poi, non erano così numerosi come ai nostri giorni, e quei pochi che c'erano abitavano in città ed erano al servizio dei nobili e dei benestanti.

Rimanendo nell'ambito del mondo agricolo greco-romano, di cui si hanno più notizie, va evidenziato che spesso in campagna il medico era il *pater familias*, cioè il capofamiglia, il quale faceva la diagnosi, prescriveva la cura e realizzava i medicamenti per tutti coloro che lavoravano la sua terra: moglie, figli e schiavi, se li aveva.

Le malattie più comuni secondo la testimonianza di Catone

Catone (III-II sec. a. C.), autore dell'opera «*Il libro dell'agricoltura*», non vedeva di buon occhio i medici greci e la loro arte, anche perché questi tendevano a ricavarne un utile e ciò contrastava col principio secondo cui le sofferenze dell'uomo dovevano essere alleviate solo per dovere morale. Si diceva, infatti, che tenesse un libretto di ricette tutte sue, al quale ricorreva ogni volta gli fosse richiesto.

Nella sua opera elenca, fra l'altro, alcune delle malattie che si manifestavano più di frequente nella vita del contadino e le relative cure. I più numerosi sono i riferimenti alle ***malattie dell'apparato digerente***, come la dissenteria, l'intestino pigro, la dispepsia, cioè la cattiva digestione, ***o di quello genito-urinario***, come la cistite o la calcolosi renale (naturalmente tali diagnosi, espresse nel linguaggio medico attuale, sono solo dedotte dalla sommaria descrizione che ne fa l'Autore).

Nel libro non mancano consigli utili per curare altri tipi di ***acciacchi connessi con i lavori agricoli***, come i traumi muscolari, delle articolazioni e delle ossa. Infine si deduce che erano frequenti i casi di ***sciatica*** che Catone consigliava di trattare bevendo del vino fatto bollire con del legno di ginepro.

Molti erano gli acciacchi dei contadini romani connessi con i lavori agricoli, come i traumi muscolari, quelli delle articolazioni e delle ossa. Per curare i casi di sciatica si consigliava di bere del vino fatto bollire con del legno di ginepro

Quelli più temuti erano i mali della stagione invernale

Come ai nostri giorni, era l'inverno il nemico più temuto dal contadino antico, anche perché ai rigori della stagione si aggiungeva la precarietà delle abitazioni, spesso capanne o modeste case di legno o di pietra all'interno delle quali penetravano facilmente il freddo e l'umidità. In tali condizioni la malattia più diffusa era l'***artrite***, che deformava le articolazioni degli arti superiori e inferiori nonché la colonna vertebrale, per la quale i rimedi erano solo dei palliativi. Le conseguenze si manifestavano in età abbastanza precoce, tanto che tra i 40 e i 50 anni il contadino doveva apparire già provato.

Se da alcune malattie legate al freddo si poteva guarire con una certa facilità (***mal di gola, tosse***), la ***polmonite*** conduceva quasi sempre alla morte.

In inverno erano immancabili anche i ***geloni***, curati con applicazioni bollenti di rapa cotta, oppure con la morchia (cioè il residuo della lavorazione) delle olive nere.

I rischi del... mestiere

La vita all'aperto, la frequentazione di boschi e macchie, esponeva il contadino anche ad altri rischi, legati soprattutto al contatto con animali pericolosi. Molto temuti erano i ***morsi dei serpenti***, assai frequenti in quel tempo, per i quali venivano usati svariati tipi di cura, come il succo della cipolla misto al miele, oppure il porro unito all'aceto, che serviva contro le ***morsicature di tutti gli animali***, o ancora l'aglio, usato per frizionare o per farne una pozione.

Altrettanto frequenti erano le ***punture di ragno e di scorpione***, combattute con la ruta o con senape tritata e aceto. Il ***veleno di vespe, calabroni e api*** si neutralizzava invece con applicazioni di foglie di alloro. ❑

Fitoterapia: gli antichi avevano conoscenze certamente frutto di grande esperienza

Non è facile, per il medico moderno, dare un giudizio di validità sulle pratiche mediche di molti secoli fa. In ogni caso, mentre la logica che guidava l'impiego di alcuni rimedi non ci è attualmente nota, per altri la ricerca scientifica moderna ha invece confermato l'efficacia già intuita dagli antichi. Gli estratti di **ginepro** (vedi disegno a sinistra), *che gli antichi utilizzavano nel vino bollito, per esempio, fanno parte anche oggi di unguenti utilizzati per i reumatismi.*

Il miele e lo zucchero vengono attualmente impiegati per favorire la cicatrizzazione delle ferite difficili e soprattutto delle piaghe da decubito. Il succo di cipolla è dotato di forti proprietà antibatteriche e la sua applicazione favorisce sicuramente la disinfezione delle ferite. Anche l'olio essenziale di alloro (contenuto nelle foglie e nei frutti) ha, tra le altre, buone proprietà disinfettanti.

Comunque, soprattutto di fronte a scelte che magari ci possono apparire stravaganti, occorre anche ammettere che gli antichi possedevano nel campo della fitoterapia (cura con le erbe) un bagaglio di conoscenze pratiche che probabilmente era ben più vasto di quanto possiamo oggi intuire. (Paolo Pigozzi, medico)

JOHN DEERE

È tempo di votare per il rinnovo dei nostri rappresentanti al Parlamento europeo

Il 6 e 7 giugno verranno eletti i 72 deputati che rappresenteranno l'Italia al Parlamento europeo, una delle istituzioni europee più importanti assieme al Consiglio europeo e alla Commissione europea

Sabato 6 e domenica 7 giugno si vota in Italia per eleggere i 72 rappresentanti italiani al Parlamento europeo, oltre che per il rinnovo delle Amministrazioni di oltre 4.000 Comuni e di 73 Province italiane. Quest'anno a differenza dei precedenti appuntamenti elettorali si vota il sabato (dalle ore 15 alle 22) oltre che la domenica (dalle ore 7 alle 22). È stata eliminata la giornata di lunedì.

In Italia dobbiamo eleggere 72 rappresentanti. I circa 375 milioni di aventi diritto di voto, nei 27 Paesi che formano l'Unione europea, devono eleggere i 736 deputati che andranno a formare il nuovo Parlamento europeo che rimarrà in carica fino al 2014 (cinque anni).

Noi italiani dobbiamo nominarne 72. Ogni Stato elegge un numero di eurodeputati in rapporto alla propria popolazione, ma non in modo direttamente proporzionale; ciò vuol dire che, per esempio, la Germania (cioè lo Stato più popoloso d'Europa) elegge 99 eurodeputati, mentre Malta solo 5, anche se la sua popolazione proporzionalmente permetterebbe l'elezione di un numero di rappresentanti ancora più esiguo. Vi è da aggiungere che, nel caso in cui l'Unione europea dovesse ulteriormente allargarsi, il numero degli eurodeputati non potrà comunque superare la soglia dei 750.

Ricordiamo anche che nell'aula del Parlamento europeo i seggi non sono ripartiti in base alle delegazioni nazionali, ma secondo il gruppo politico di appartenenza.

Il Parlamento europeo dispone, per le riunioni, di due sedi: Strasburgo (Francia) per le sessioni mensili (nella foto), e Bruxelles (Belgio) per le sessioni straordinarie e per le commissioni

I deputati europei hanno l'obbligo di dichiarare le attività remunerate che svolgono. Per una maggiore trasparenza, al momento della loro elezione i deputati europei sono tenuti a dichiarare le loro attività professionali e ogni altra funzione o attività remunerata da essi svolta, affinché siano iscritte in un pubblico registro. Devono inoltre dichiarare i loro interessi finanziari e ogni altra fonte di reddito. La dichiarazione di ogni singolo deputato europeo è inserita in un pubblico registro che può essere visionato tramite Internet: www.europarl.europa.eu/members.do?language=it

Inoltre, per la legislatura 2009-2014 (quella che andiamo ad eleggere) è stato approvato un nuovo statuto che prevede di uniformare gli stipendi dei parlamentari a livello europeo (prima ciascuno veniva pagato come un parlamentare nazionale): l'indennità base sarà di 7.665 euro lordi al mese.

I poteri del Parlamento europeo. Il Parlamento europeo ha il potere di approvare e destituire la Commissione europea (il «governo» dell'Unione europea) e di esaminare il suo programma di lavoro annuale studiando quali nuove leggi possano essere necessarie e chiedendo alla predetta Commissione di presentare delle proposte: tenete presente che circa il 75% delle leggi nazionali è di diretta derivazione comunitaria, quindi quasi 8 leggi su 10 arrivano dall'Unione europea.

In alcuni campi d'intervento (per esempio: agricoltura, politica economica, visti ed immigrazione) il Consiglio europeo (di cui fanno parte, a seconda degli argomenti trattati, i Capi di Stato o di Governo o i Ministri di ogni Stato membro) pur deliberando in autonomia, è tenuto a consultare il Parlamento.

Il bilancio annuale dell'Unione europea, invece, è frutto di una decisione congiunta del Parlamento e del Consiglio europeo: viene quindi discusso in Parlamento nel corso di due letture successive ed entra in vigore solo dopo la firma del presidente del Parlamento.

Tra i compiti del Parlamento europeo vi è anche quello di eleggere un mediatore europeo che è incaricato di prendere in esame i reclami dei cittadini per i casi di cattiva amministrazione delle istituzioni e degli organi comunitari. Può istituire commissioni d'inchiesta, qualora si ritenga che il diritto comunitario sia stato violato.

Sul piano internazionale, il Parlamento europeo partecipa alla politica estera dell'Unione europea e il suo parere è obbligatorio quando l'Unione europea negozia trattati internazionali, oltre che per l'adesione all'Unione di nuovi Stati.

Giorgio Vincenzi

Per maggiori informazioni sul Parlamento europeo visitate il sito Internet www.elezioni2009.eu

Il numero dei parlamentari europei suddivisi per Paese

Austria	Belgio	Bulgaria	Cipro	Danimarca	Estonia	Finlandia	Francia	Germania
17	22	17	6	13	6	13	72	99
Gran Bretagna	**Grecia**	**Irlanda**	**Italia**	**Lettonia**	**Lituania**	**Lussemburgo**	**Malta**	**Olanda**
72	22	12	**72**	8	12	6	5	25
Polonia	**Portogallo**	**Rep. Ceca**	**Romania**	**Slovacchia**	**Slovenia**	**Spagna**	**Svezia**	**Ungheria**
50	22	22	33	13	7	50	18	22

Vi presentiamo venti piante da fiore che resistono al caldo e al pieno sole

Da qualche anno l'estate giunge all'improvviso e ci si ritrova in un batter d'occhio con giornate torride. Se noi ci «rinfreschiamo» con ventilatori ed aria condizionata, le piante non possono fare altrettanto. Ecco perché al momento dell'acquisto delle piante da fiore per esterno, sia annuali che perenni, è importante scegliere quelle che resistono egregiamente al caldo e a posizioni di pieno sole

L'imminente arrivo dell'estate invoglia a «rimettere a nuovo» con variopinte pennellate di colore il giardino, il terrazzo o il balcone di casa. Basta visitare un fornito garden center per trovare un gran numero di specie e/o varietà di piante da fiore, sia annuali che perenni, ideali per realizzare aiole, vasi e cassette per rallegrare gli spazi aperti.

Da qualche anno la primavera lascia improvvisamente il passo all'estate, che sin dalle sue prime avvisaglie si presenta con giornate molto assolate caratterizzate da alte temperature.

Al momento dell'acquisto delle piante da fiore occorre allora scegliere specie che resistano molto bene al caldo e/o a posizioni di pieno sole, pena un risultato deludente.

In questo articolo vi suggeriamo perciò quali specie e/o varietà scegliere per realizzare – e godere dei loro variopinti colori sino all'autunno – aiole, vasi e cassette colorate, ininterrottamente in fiore.

Relativamente agli utilizzi (per balcone o aiola), consultate la tabella a pag. 13, nella quale sono inoltre riportati colore, portamento ed altre utili informazioni.

Numerose piante da fiore per esterno, sia annuali che perenni, si possono egregiamente utilizzare per realizzare nel giardino coreografiche aiole; nella foto alcune varietà di petunia a fiore rosso scuro, viola intenso e bianco colorano una bordura mista costituita da piante erbacee ed arbusti vari

LE PIANTE SOPPORTANO IL CALDO IN MISURA DIVERSA A SECONDA DELL'«AMBIENTE» CIRCOSTANTE

Le piante da fiore che si utilizzano per realizzare aiole, bordure, vasi, cassette, ecc., sopportano caldo e posizioni di pieno sole in modo diverso a seconda del tipo di «ambiente» nel quale vengono inserite.

Facciamo un esempio. Se le piante sono messe a dimora in piena terra (oppure in vasi o contenitori vari) e tutto attorno c'è un prato, avranno minori problemi nei confronti del caldo – anche quello torrido che negli ultimi anni siamo ormai abituati a sopportare – in quanto la calura viene mitigata dalla presenza di questo elemento naturale (il prato).

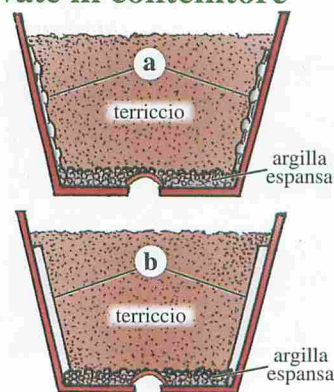
Se invece le piante sono messe a dimora in piena terra (oppure in vasi o contenitori vari) e tutto attorno c'è un «ambiente» poco favorevole (cemento, pavimento, asfalto, ecc.), per le piante si creerà una condizione di forte stress, causata dal riverbero prodotto da questi materiali.

ALCUNI CONSIGLI PRATICI

Al momento della preparazione di vasi e cassette, per avere piante rigogliose e costantemente in fiore, utilizzate sempre terriccio nuovo. Anche quan-

Continua a pag. 13

Un metodo efficace per proteggere dalla calura estiva le radici delle piante da fiore coltivate in contenitore

Al momento della preparazione di vasi o cassette fioriti da porre sul balcone, sul terrazzo o da appendere al muro, vi consigliamo di isolare internamente la parete del contenitore esposta al sole con un foglio di plastica a bolle **(a)**, *del tipo che si usa per imballare la merce, o con un pannello di polistirolo* **(b)** *dello spessore di 0,5-1 centimetri. Questi materiali hanno lo scopo di evitare il surriscaldamento delle radici delle piante a contatto con la parete stessa. Infatti è proprio la fascia esterna del pane di terra quella dove le radici si dirigono e si sviluppano maggiormente, spinte dal loro naturale «istinto» ad espandersi*

1 *Agastache «Acapulco»*

2 *Asteriscus maritimus*

3 *Begonia semperflorens «Doublets»*

4 *Bidens ferulifolia*

5 *Brachycome multifida «Surdaisy»*

6 *Bracteantha bracteata*

7 *Calibrachoa «Million Bells»*

8 *Cuphea hyssopifolia*

9 *Dipladenia sanderi «Sundaville»*

10 *Felicia amelloides*

11 *Gazania «Sun Bathers»*

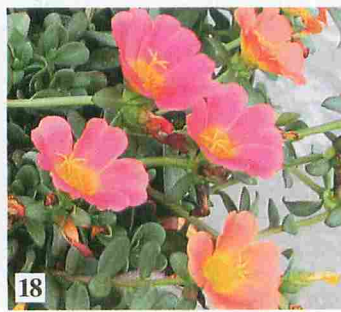
12 *Lantana camara*

13 *Margherita (Argyranthemum frutescens)*

14 *Oxalis «Lucky»*

15 *Pelargonium (geranio)*

16 *Petunia ricadente «Surfinia»*

17 *Phlox drummondii «Surphlox»*

18 *Portulaca umbraticola «Duna»*

19 *Salvia farinacea*

20 *Thunbergia alata*

Alcune utili informazioni sulle venti piante da fiore illustrate nell'articolo						
Specie e/o varietà [1]	**Colore del fiore**	**Portamento**	**Altezza/ lunghezza (cm)**	**Utilizzo**		**Resistenza alle malattie**
				balcone	**aiola**	
1-*Agastache* «Acapulco»	giallo, arancio, rosa, rosso	cespuglio	30-40	discreto	ottimo	ottima
2-*Asteriscus maritimus*	giallo	cespuglio	20	sconsigliato	buono	ottima
3-*Begonia semperflorens* «Doublets»	bianco, rosa, rosso	cespuglio	30	ottimo	ottimo	ottima
4-*Bidens ferulifolia*	giallo oro	strisciante/ricadente	50	ottimo	discreto	ottima
5-*Brachycome multifida* «Surdaisy»	blu, rosa, bianco	cespuglio	30	discreto	sconsigliato	media
6-*Bracteantha bracteata*	giallo, bianco, rosa	cespuglio	30-40	discreto	buono	media
7-*Calibrachoa* «Million Bells»	bianco, rosa, blu, ciliegia, giallo	cespuglio	40-50	ottimo	discreto	media
8-*Cuphea hyssopifolia*	rosso, rosa, bianco	cespuglio	30	buono	ottimo	media
9-*Dipladenia sanderi* «Sundaville»	bianco, rosa, rosso	rampicante/ricadente	200	ottimo	sconsigliato	ottima
10-*Felicia amelloides*	azzurro glicine, bianco	cespuglio	30-40	discreto	buono	ottima
11-*Gazania* «Sun Bathers»	giallo, arancione, rosso	cespuglio	20-30	buono	ottimo	ottima
12-*Lantana camara*	bianco, giallo, rosa, rosso, arancione	cespuglio	40-50	buono	ottimo	ottima
13-Margherita (*Argyranthemum f.*)	bianco, giallo, rosa, rosso	cespuglio	50	buono	ottimo	media
14-*Oxalis* «Lucky»	giallo, arancio	cespuglio	20-30	ottimo	buono	ottima
15-*Pelargonium* (geranio)	bianco, rosa, rosso, lilla	cespuglio/ricadente	40-80	ottimo	ottimo	media
16-Petunia ricadente «Surfinia»	bianco, giallo, rosa, rosso, porpora, viola, blu	strisciante/ricadente	120	ottimo	ottimo	media
17-*Phlox drummondii* «Surphlox»	bianco, rosa, viola, blu, rosso	strisciante/ricadente	20	ottimo	ottimo	scarsa
18-*Portulaca umbraticola* «Duna»	bianco, giallo, rosa, rosso, porpora, bicolore	strisciante/ricadente	40	buono	ottimo	media
19-*Salvia farinacea*	azzurro glicine, bianco	cespuglio	40	ottimo	ottimo	ottima
20-*Thunbergia alata*	giallo, arancio, pesca	rampicante/ricadente	100	ottimo	sconsigliato	scarsa

[1] Benché alcune specie e/o varietà citate in questa tabella siano piante da fiore perenni, come ad esempio *Dipladenia sanderi* «Sundaville», *Lantana camara*, ecc., le abbiamo considerate come annuali, in quanto si utilizzano come piante da fiore stagionali, al pari di *Begonia semperflorens* «Doublets», *Bidens ferulifolia*, ed altre.

Segue da pag. 11

do realizzate aiole e bordure in giardino, incorporate superficialmente nella terra qualche badilata di terriccio in sacchi, in modo da offrire le giuste condizioni di crescita alle piante. Assicuratevi che il terriccio sia sempre umido ed ***innaffiate*** con acqua a temperatura ambiente.

⚠ Evitate di bagnare la vegetazione (fusti, foglie e fiori), pena la possibilità di sottoporla a dannosi sbalzi di temperatura e provocare marciumi alle piante. In linea di massima innaffiate nella tarda sera, quando il sole è tramontato ed il terriccio dei vasi si sta raffreddando, per permettere alla pianta di reidratarsi bene. Controllate inoltre che l'acqua delle innaffiature sgrondi perfettamente dal terriccio, onde evitare indesiderati marciumi a livello delle radici.

Se volete avere abbondanti e prolungate fioriture sino al primo autunno ***concimate*** le piante tutte le volte che le innaffiate (cioè praticamente ogni giorno), aggiungendo anche un solo tappino di concime liquido specifico per piante fiorite (tipo Bayfolan gerani e piante fiorite della Bayer, Piante fiorite della Zapi, Granverde concime liquido per piante fiorite della Cifo) a 10-15 litri d'acqua.

Numerose piante da fiore per esterno, sia annuali che perenni, a portamento strisciante/ricadente si prestano ad essere utilizzate per realizzare colorati cesti da appendere (basket); nella foto esuberante fioritura di Brachycome multifida «Surdaisy»

Eliminate i fiori secchi e/o appassiti, non solo per una ragione estetica, ma perché eviterete così alla pianta di sprecare preziose energie per produrre semi.

* * *

Per avere maggiori informazioni sulle cure da dedicare ad aiole, bordure e/o vasi realizzati con le piante da fiore che vi abbiamo presentato, vi consigliamo di seguire i supplementi «i Lavori», rubrica Giardino, capitolo Piante in vaso da fiore per terrazzo e balcone.

Luigi Vasarri

Altri articoli pubblicati sulle piante annuali e/o perenni da fiore. Fioriere per terrazzo e giardino (4/2004). Vasi e cassette fiorite (4/2007).

Cerca il "Punto TetraPond" in questi Centri Specializzati:

troverai prodotti, guide e consigli per il tuo laghetto.

PIEMONTE

Centro	Indirizzo
Acquarissima 2000	**TORINO** Via De Sanctis 94/B - Tel. e Fax 011 721668 www.acquarissima2000.it
ANIMAL HOUSE	**CHIVASSO (TO)** Via Caduti per la Libertà, 7/B - Tel. e Fax 011 910986
FISHES AND SPORTS	**ALESSANDRIA** Via Marengo, 75/B - Tel. e Fax 0131 231634 www.fishesandsport.it
Fasoli Piante	**NOVARA** SS per Vercelli, 202 - Tel 0321 468866 www.fasolipiante.com - info@fasolipiante.com
Gardenville	**BIELLA** Corso Europa, 27/A SS Trossi - Tel. 015 2543148 **SPINETTA MARENGO (AL)** Via Genova snc - www.gardenville.it
VIRIDEA	**COLLEGNO (TO)** Via Spagna s/n Tel. 011-4536401 - Fax 011-45364510 www.viridea.it **SETTIMO TORINESE (TO)** Via S. Mauro, 100 - Tel. 011 8211488 - Fax 011 8982642 www.viridea.it
ZOO MARKET	**CASTELLETTO TICINO (NO)** S.S. Sempione, 159 - Tel. 0331 920884 - Fax 0331 921829
PROVINI MAURIZIO	**NIZZA (AT)** Via M. Tacca, 65 - Tel. 0141.721856 - maurizio@vivaiprovini.it
ZooMegastore	**CASTELLETTO SOPRA TICINO (NO)** Via Sempione, 163 - Tel. 0331.076425 www.zoomegastore.com

LOMBARDIA - VENETO

Centro	Indirizzo
L'Arca di Noè	**VARESE** Via Giordani, 43/A - Tel. 0332 212646
ARCAPLANET I supermercati per animali	**BUSTO ARSIZIO (VA)** Via Torino, 46 - Tel. 0331 636775 - www.bulldogweb.it **GALLARATE (VA)** Viale Milano, 62 - Tel. 0331 794691 - www.bulldogweb.it **GERENZANO (VA)** Via Risorgimento, 4 - Tel. 02 9689876 www.bulldogweb.it **S. VITTORE OLONA (MI)** Corso Sempione, 36 - Tel. 0331 422930 www.bulldogweb.it **VERGIATE (VA)** S.S Sempione, 107 - Tel. 0331 964038 www.bulldogweb.it
CentroVerde Caravaggio	**CARAVAGGIO (BG)** SS 11 - Treviglio-Caravaggio - Tel. 0363 53134 www.centroverde.com
Nuovo Centro Giardinaggio Desio	**DESIO (MI)** Via per Binzago, 50 - Tel. 0362 621359 - Fax 0362 637303
Acquariologia Sementi Bassi	**BAGNOLO MELLA (BS)** Via Fasoli, 13- Tel. e Fax 030 6821194
STEFLOR	**PADERNO DUGNANO (MI)** Via Erba, 2 - Tel. 02 9187505 - Fax 02 99042805 www.gardenteam.it
VIRIDEA	**CUSAGO (MI)** Viale Europa , 11- Tel. 02 90390787 - Fax 02 90390107 www.viridea.it **RHO (MI)** Corso Europa, 325 - Tel. 02 93208201 - Fax 02 93182408 www.viridea.it **RODANO (MI)** Strada Provinciale SP14 Rivoltana - Tel 02 95957301 www.viridea.it **S. MARTINO SICCOMARIO (PV)** Via Turati, 50 (SP n°35 'dei Giovi') Tel. 0382 496701 - Fax 0382 556221 - www.viridea.it **TORRI DI QUARTESOLO (VI)** Via Paolo Borsellino, S/n - Tel. 0444.261301 – Fax 0444.2613510 www.viridea.it
ZooMegastore	**BUSNAGO (MI)** Via Italia, 197- Tel. 039 6095399 - www.zoomegastore.com **BREMBATE (BG)** Via Vittorio Veneto, 31 - Tel. 035 4826587 www.zoomegastore.com **CREMONA - Fronte Ipercoop Cremona Po** Via Castelleone 108 - Tel 0372 801668 www.zoomegastore.com **LODI** Presso Centro Commerciale Pieve Fissiraga Tel. 0371 238856 - www.zoomegastore.com **MILANO** Presso Centro Commerciale Bonola, Via Quarenghi, 23 Tel. 02 33407026 - www.zoomegastore.com **LISSONE (MI)** Via Guareschi, 16 - Tel 039.5963836 www.zoomegastore.com
SHOP GARDEN PASINI SRL	**ZANICA (BG)** Via Crema 23/A - Tel 035.670204
GIARDINI D'ACQUA	**SAN PIETRO IN GÙ (PD)** Via Marconi, 31 - Tel. 049 5991222 - Fax 049 9459343

Centro	Indirizzo
GIARDINERIA	**MAGENTA (MI)** Corso Europa, Km 116,8 - Tel. 02 9721961 www.giardineria.com **TRAVAGLIATO (BS)** S.Statale 235, Km 91 - Tel. 030 2159611 www.giardineria.com **OLGIATE OLONA (VA)** Via per Fagnano, 52 - Tel. 0331 652811 www.giardineria.com
AGRICOLA del LAGO	**VARESE** Via Pisna, 1 - Tel. 0332.320788 – Fax 0332.325399 e-mail: petfood@agricoladellago.com
GARDEN AI TIGLI	**PAVIA** Via Vigentina, 107 - Tel. 0382.576980 – Fax 0382.576982 gardenaitigli@virgilio.it
Vivai Zazzera	**INVERUNO (MI)** Corso Europa, 1 - Tel. 02.9787323 – Fax 02.97289735 www.vivaizazzera.com – vivaza@tin.it
LIGURIA	
centro verde srl	**S. STEFANO DI MAGRA (SP)** Via Volta, 1- Tel. 0187 633262
EMILIA ROMAGNA	
ZooGiardineria	**CASALECCHIO DI RENO (BO)** Via Brigata Bolero, 1 – Tel. 051 61117 Fax 051 6111730
Tutto-Zoo Magazin	**SANTARCANGELO (RN)** Via Cà Fabbri, 25 - Tel. 0541 621440 - Fax 0541 621530 **SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)** Via Oslo, 11 - Tel. 0541 938276 - Fax 0541 938278
ARGO	**LEGNAGO (VR)** Via Marchesi 6 - Tel 0442 629397
ZOOMAX	**BASTIGLIA (MO)** Via Canaletto, 22 - Tel. 059 815338
TOSCANA	
centro verde GIOVANNELLI	**MASSA** Via Massa Avenza, 55 - Tel. 0585 250318
UMBRIA	
L'ACQUARIO	**CITTÀ DI CASTELLO (PG)** Via Piero della Francesca, 9 - Tel. 075 8553497 www.lacquario.com
LAZIO	
AQUARIOMANIA	**FROSINONE** Via Casilina Nord, 407 - Tel. e Fax 0775 270737
AQUAZOO	**ARICCIA (ROMA)** Via Nettunense km. 6,5 - Tel. 06 9341391 - aquazo@libero.it **GENZANO (ROMA)** Via Colabona, 54 - Tel. 06 9362705
IDEACQUARIO	**ANGUILLARA SABAZIA (ROMA)** Via Anguillarese, 66 - Tel. e Fax 06 99901207
IL RE DELLO ZOO	**POMEZIA (ROMA)** Via dei Castelli Romani - Tel. 06 91624040
MOBY DICK acquari	**POMEZIA (ROMA)** Via dei Castelli Romani, 55 - Tel. 06 9100455 **ROMA** Via Torre di Mezzavia (c/o C.C. Anagnina) Tel. e Fax 06. 9100455 www.moby-dick.it - moby_dick_rm@hotmail.it
Mondo Alato & Sommerso	**APRILIA (LT)** Via A. De Gasperi, 27- Tel. 06 922416 web.tiscali.it/mondoalato - mondoalato@tiscali.it
TROPICAL ZOO	**CIAMPINO (ROMA)** Via IV Novembre, 13 A/D - Tel. 06 7914106 www.tropicalzoo.it - mail@tropicalzoo.it
Planet Pet	**ROMA** Via Boccea 472 - Tel 06 61662504 www.planetpet.it **VITERBO** Via Armando Diaz 36 - Tel 0761 321790 www.planetpet.it
IL TUCANO	**POMEZIA (RM)** Via dei Castelli Romani, 55 - Tel. e Fax 06. 9106383 www.iltucanoshop.com info@iltucanopet.com
CAMPANIA	
Al piccolo ZOO	**ARIANO IRPINO (AV)** Via Torana, 123-125 - Tel e fax 0825.892081
Agrizoo	**S.MARIA DI CASTELLABATE (SA)** Via S. Rosa, Fraz. Alano snc - Tel. e Fax 0974.960187 www.agrizoo-cilento.it – agrizoo@gmail.com
BRICO Verde	**CAPODRISE (CE)** Via Retella - Tel. 0823.820255 – Fax. 0823.820833 www.bricoverde.it – info@bricoverde.it
PUGLIA	
ANIMALS SHOP	**ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)** Via Maselli Campagna, 25 - Tel. 080 758787
SICILIA	
Zoo Center	**MESSINA** Viale San Martino, 295/297 - Tel. e Fax 090 2931667

GUIDA COMPLETA LAGHETTO

Husqvarna

Husqvarna

Le rose di colore giallo e arancione arricchiscono il giardino di campagna

I primi rosai a fiore giallo e arancione – i colori più luminosi e solari che esistono in natura – sono stati creati solo agli inizi del Novecento. Se in giardino avete un angolo soleggiato per almeno 5-6 ore al giorno mettetene a dimora qualche esemplare; alla sera, quando gli altri colori del giardino tenderanno a scomparire, le brillanti corolle delle rose saranno le ultime a cedere il passo alla notte

Sempre allegri, il giallo e l'arancione sono colori assai presenti nelle fioriture di numerosi rosai. È grazie all'opera dell'ibridatore francese Joseph Pernet-Ducher (1859-1928) che sono nati interessanti rosai a fiore giallo e a fiore arancione: ne è un esempio la varietà **M.me Edouard Herriot (1)**, la prima rosa di colore arancione chiaro, ibrido di Tea (cioè a grandi fiori singoli), creata nel 1913. Queste nuove varietà hanno dettato moda sia tra gli intenditori che tra chi ama coltivare per hobby la regina dei giardini, arricchendo un mondo fino ad allora costituito solo da rose bianche, rosa e rosse.

M.me Edouard Herriot, creata nel 1913, è stata la prima rosa arancione

IL GIALLO E L'ARANCIONE SONO COLORI IDEALI DA ABBINARE CON IL BLU, IL VIOLA ED IL BIANCO

Nelle aiole e/o bordure miste del giardino le rose gialle ed arancioni risultano ancora più interessanti se accompagnate da fioriture blu o viola, come quelle di agapanthus, campanule, delphinium, digitale, lavanda, ecc., che creano un contrasto cromatico molto gradevole. Se vi si aggiunge invece una nota di bianco, data ad esempio dalla vaporosa gypsophila, si otterrà un'elegante connubio.

LE PIÙ BELLE VARIETÀ RAMPICANTI

Tra i numerosi rosai rampicanti reperibili in commercio (vedi indirizzi in calce all'articolo) vi suggeriamo in particolar modo **Ghislaine de Féligonde (2)**, varietà dai fiori doppi di colore giallo crema riuniti in grandi grappoli, e **Buff Beauty (3)**, per i suoi fiori profumati, riuniti in mazzetti, che sbocciano per tutta la bella stagione su morbidi rami creando dense masse color giallo crema.

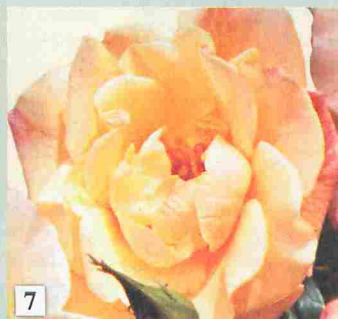
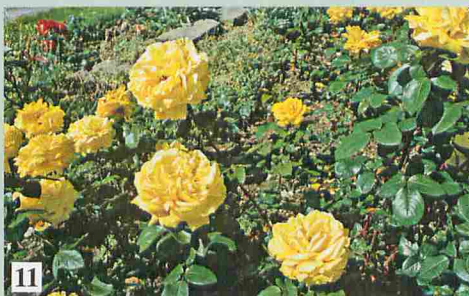
Tra i grandi rosai rampicanti non va dimenticata la ***Rosa banksia lutea* (4)**, in fiore già a fine aprile; le sue piccole roselline di colore giallo limone sono riunite in mazzetti penduli; i rami, morbidi e senza spine, si prestano egregiamente ad essere guidati su pergolati, gazebo, recinzioni, ecc.

E come non citare **Mermaid (5)**, varietà assai robusta con foglie di colore verde scuro. I fiori grandi, semplici, leggermente profumati e di color giallo chiaro, sbocciano

Le più belle varietà rampicanti

2 *Ghislaine de Féligonde* – 3 *Buff Beauty* – 4 *Rosa banksia lutea* – 5 *Mermaid* – 6 *Polka 91* – 7 *Moonlight* – 8 *Golden Gate* – 9 *Goldener Olymp*

di continuo durante tutta la bella stagione.

Tra le varietà più o meno profumate non scordiamoci poi di **Polka 91 (6)** e di **Moonlight (7)**, ambedue con fiori di un delicato arancione pastello; di **Golden Gate (8)** e di **Goldener Olymp (9)**, dai fiori di colori rispettivamente giallo-arancione e arancione.

I più bei rosai Tea

Toulouse Lautrec — *Gina Lollobrigida* — *Philippe Noiret* — *Paul Ricard* — *Michelangelo* — *Anna Fendi* — *Etrusca* — *Just Joey* — *Louis de Funès* — *Monica* — *Marvelle* — *Lolita* — *Speelwark* — *Golden Celebration*

I PIÙ BEI ROSAI TEA

Fra le diverse varietà di rosai Tea (quelli dal grande fiore singolo) vi suggeriamo **Toulouse Lautrec (10)**, **Gina Lollobrigida (11)**, **Philippe Noiret (12)**, **Paul Ricard (13)** e **Michelangelo (14)**, tutte con fiori profumati di diverse tonalità di giallo.

Anna Fendi (15) ed **Etrusca (16)** sono due rosai rifiorenti a cespuglio, che regalano corolle dense di petali di colore arancione albicocca; **Just Joey (17)** è una varietà dai fiori di colore giallo sfumato d'arancione.

Fra i rosai a fiore arancione con sfumature gialle e/o rosa vi suggeriamo **Louis de Funès (18)**, **Monica (19)**, **Marvelle (20)**, **Lolita (21)** e **Speelwark (22)**.

Ricordiamo da ultima, ma non perché meno interessante, **Golden Celebration (23)**, varietà che abbina al fascino della rosa antica una ricca rifiorenza color arancione chiaro ed un intenso profumo.

LE PIÙ BELLE VARIETÀ FLORIBUNDA

Numerosi sono i rosai floribunda (quelli dai fiori portati a mazzi) che regalano fiori di colore giallo intenso. Tra questi vi consigliamo **Fruehlingsgold (24)**, **Friesia (25)**, **Tchaikovski (26)**, **Gold Simphonie (27)** ed **Easy Going (28)**, tutti arbusti di media grandezza (sono alti dai 60 agli 80 centimetri).

Graham Thomas (29), dai fiori di colore giallo intenso delicatamente profumati, è invece un grande arbusto che raggiunge facilmente anche il metro e mezzo d'altezza, mentre **Contesse du Barry (30)**, dai fiori di colore giallo tenue, raccolti in densi mazzi, ha uno sviluppo contenuto, pari a circa 60 centimetri di altezza.

Fra i rosai coprisuolo (cioè adatti a ricoprire medie e grandi superfici), rifiorenti, dalle corolle di tonalità arancione pastello vi sono **Amber Sun (31)** e **Cubana (32)**.

Tempi Moderni (33) mostra invece petali che, durante l'evoluzione dal bocciolo al fiore aperto, passano dal giallo oro all'arancione-vermiglio intenso.

Fra i grandi arbusti che raggiungono notevoli altezze (vedi tabella a pag. 20), con fiori di colore arancione carico, vi suggeriamo **Westerland (34)** e **Maigold (35)**, quest'ultima varietà con sfumature rosa. **Caramella (36)** presenta fiori di colore giallo pastello-rosa pallido.

Per ultimo ricordiamo **Rosalita (37)**, rosaio dai densi mazzi di fiori semplici di color giallo limone.

UN UTILE SUGGERIMENTO

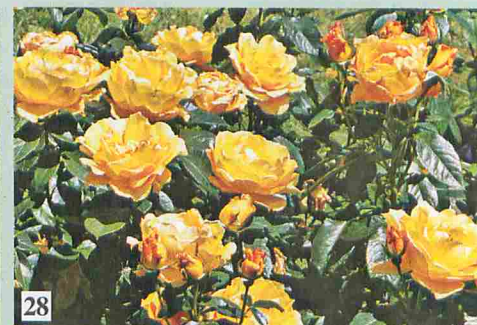
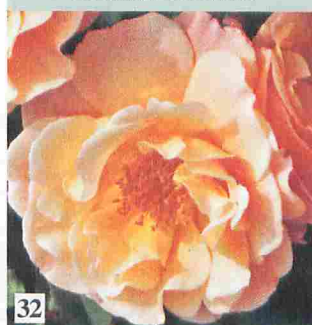
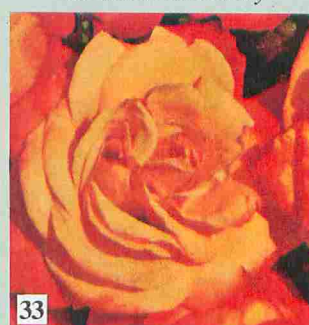
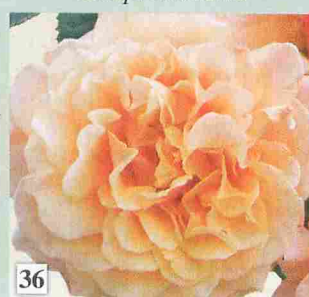
Al momento della messa a dimora dei rosai a fiore giallo ed arancione scegliete attentamente la posizione, perché tali colori, essendo molto sensibili ai raggi solari, sbiadiscono velocemente se le piante sono collocate in pieno sole. L'esposizione migliore è quindi la mezz'ombra, dove i fiori mantengono il colore più a lungo. Le piante dovranno comunque godere di una buona luminosità e di almeno 5-6 ore di sole al giorno.

* * *

Per quanto riguarda le cure colturali (concimazione, irrigazione, potatura, interventi fitosanitari, ecc.) vi consigliamo di seguire i supplementi «i Lavori», rubrica Giardino, capitolo Rosai.

Anna Furlani Pedoja

Ecco gli indirizzi di alcuni vivai specializzati che dispongono delle specie e/o varietà citate; tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle che i vivai hanno in catalogo:
– *BMR Rose* - Via Braie, 187 - 18033 Camporosso Mare (Imperia) - Tel. 0184 253232 - Fax 0184 253490 **(12-13-14-18-23-26-27)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2009.
– *Floricoltura Nino Sanremo* - Via G. D'Annunzio, 81 - 18038 Sanremo (Imperia) - Tel. 0184 502266 - Fax 0184 502267 **(3-4-5-6-10-12-13-17-18-23-24-26-29-30-35)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/12/2009.
– *Il Giardino delle Rose* - Via Palastra, 27 - Loc.tà Chiesanuova - 50026 San Casciano Val di Pesa (Firenze) - Tel. e fax 055 8242388 **(2-3-4-5-7-17-23-29)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2009.
– *L'Orto Fiorito* - Via Spilimbergo, 273 - 33035 Martignacco (Udine) - Tel. e fax 0432 677590 **(2-3-4-5-6-7-10-11-12-13-14-15-17-18-19-21-23-26-27-29-30-32-33-35)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/12/2009.
– *Rose e Rose Emporium* - Via Terralba, 319 - 00050 Torrimpietra (Roma) - Tel. 06 61697571 - Fax 06 61697309 - cell. 335 7277303 **(1-2-3-4-5-7-17-23-24-29-35)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/12/2009.
– *Rose Rifiorentissime di Balzi Adriana* - Via Battista Portesi - 25080 Ciliverghe di Mazzano (Brescia) - Tel. 030 2122728 - Fax 030 2126348 **(2-3-5-6-7-23-25-**

Le più belle varietà floribunda

24 *Fruehlingsgold* · 25 *Friesia* · 26 *Tchaikovski* · 27 *Gold Simphonie* · 28 *Easy Going* · 29 *Graham Thomas* · 30 *Contesse du Barry* · 31 *Amber Sun* · 32 *Cubana* · 33 *Tempi Moderni* · 34 *Westerland* · 35 *Maigold* · 36 *Caramella* · 37 *Rosalita*

Alcune interessanti informazioni sui trentasette rosai a fiore giallo o arancione illustrati nell'articolo						
Nome del rosaio	**Tipologia**	**Colore del fiore**	**Rifiorenza [1]**	**Profumo**	**Altezza e larghezza del rosaio** (in cm)	**Resistenza alle malattie**
1-M.me Edouard Herriot	ibrido di tea	arancione	buona	intenso	70 e 40	buona
2-Ghislaine de Féligonde	rampicante	giallo crema	buona	lieve	150 e 100	molto buona
3-Buff Beauty	rampicante	giallo crema	buona	intenso	120 e 70	buona
4-Banksia lutea	rampicante	giallo limone	non rifiorente	intenso	300 e 150	molto buona
5-Mermaid	rampicante	giallo chiaro	eccellente	lieve	300 e 200	molto buona
6-Polka 91	rampicante	arancione pastello	buona	intenso	200 e 100	molto buona
7-Moonlight	rampicante	arancione pastello	molto buona	intenso	250 e 100	molto buona
8-Golden Gate	rampicante	giallo-arancione	molto buona	intenso	250 e 100	molto buona
9-Goldener Olymp	rampicante	arancione	buona	lieve	150 e 200	buona
10-Toulouse Lautrec	ibrido di tea	giallo oro	buona	intenso	70 e 40	molto buona
11-Gina Lollobrigida	ibrido di tea	giallo oro	buona	assente	100 e 60	molto buona
12-Philippe Noiret	ibrido di tea	giallo oro bordato scuro	molto buona	assente	80 e 50	buona
13-Paul Ricard	ibrido di tea	giallo crema	buona	intenso	100 e 60	buona
14-Michelangelo	ibrido di tea	giallo mimosa	eccellente	intenso	100 e 60	molto buona
15-Anna Fendi	ibrido di tea	arancione albicocca	eccellente	intenso	90 e 100	molto buona
16-Etrusca	ibrido di tea	arancione albicocca	molto buona	intenso	80 e 100	molto buona
17-Just Joey	ibrido di tea	giallo sfumato d'arancione	buona	intenso	70 e 90	buona
18-Louis de Funès	ibrido di tea	arancione sfumato di giallo	molto buona	assente	100 e 50	buona
19-Monica	ibrido di tea	arancione sfumato di rame	eccellente	lieve	80 e 50	molto buona
20-Marvelle	ibrido di tea	arancione screziato più chiaro	molto buona	assente	80 e 40	buona
21-Lolita	ibrido di tea	arancione sfumato di rosa	molto buona	intenso	70 e 40	buona
22-Speelwark	ibrido di tea	arancione-rosa carico	molto buona	intenso	80 e 40	buona
23-Golden Celebration	ibrido di tea	arancione chiaro	molto buona	intenso	120 e 60	buona
24-Fruehlingsgold	floribunda	giallo intenso	non rifiorente	intenso	70 e 40	buona
25-Friesia	floribunda	giallo intenso	eccellente	intenso	60 e 50	molto buona
26-Tchaikovski	floribunda	giallo intenso	eccellente	assente	80 e 50	molto buona
27-Gold Simphonie	floribunda mini	giallo intenso	molto buona	intenso	30 e 30	buona
28-Easy Going	floribunda	giallo intenso	buona	assente	80 e 60	buona
29-Graham Thomas	floribunda	giallo intenso	molto buona	intenso	150 e 70	buona
30-Contesse du Barry	floribunda	giallo tenue	eccellente	lieve	60 e 40	molto buona
31-Amber Sun	floribunda coprisuolo	arancione pastello	eccellente	lieve	60 e 60	molto buona
32-Cubana	floribunda coprisuolo	arancione pastello	eccellente	assente	50 e 50	molto buona
33-Tempi Moderni	floribunda coprisuolo	arancione-vermiglio intenso	eccellente	assente	40 e 40	molto buona
34-Westerland	floribunda	arancione carico	molto buona	intenso	150 e 80	molto buona
35-Maigold	floribunda	arancione sfumato di rosa	non rifiorente	intenso	250 e 150	molto buona
36-Caramella	floribunda	giallo pastello-rosa pallido	eccellente	lieve	120 e 70	molto buona
37-Rosalita	floribunda	giallo limone	buona	assente	150 e 100	molto buona

[1] **Rifiorenza.** *Buona*: significativa fioritura a maggio e diversi fiori durante l'estate. *Molto buona*: significativa fioritura a maggio e molti fiori durante l'estate. *Eccellente*: significativa fioritura a maggio e moltissimi fiori durante l'estate.

28-29-32-34-37), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2009.
– *Società Agricola Rose Barni* - Via del Casello, 5 - 51100 Pistoia - Tel. 0573 380464 - Fax 0573 382072 (**2-3-4-5-8-9-15-16-17-21-23-29-31-33-35**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2009.
– *Vivai Saldini* - Via Cascina del Sole, 60 - 20026 Novate Milanese (Milano) - Tel. 02 3542441 - Fax 02 3548529 (**4-5-8-9-12-13-14-20-22-24-25-26-31-32-34-35-36**). Sconto «**Carta Verde**» 3% valido fino al 31/12/2009.
– *Vivaio Peyron Anna* - Cascina La Custodia - Fraz. Genesio - 10090 Castagneto Po (Torino) - Tel. 011 912982 - Fax 011 912590 (**2-3-4-5-7-17-24-29**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2009.

Altri articoli pubblicati sulle rose. Rose dal profumo particolare (n. 3/2004). Rose «nuove» (n. 4/2005). L'impianto di un piccolo roseto (n. 9/2005). Rose per la montagna (n. 2/2006). Rose in vaso (n. 5/2006). Rose rampicanti rifiorenti (n. 5/2007). Rosai «tappezzanti» rifiorenti (n. 1/2009).

La foto n. 1 (M.me Edouard Herriot) è tratta dal volume «Theatrum Rosarum. Le rose antiche e moderne» edito dalla casa editrice Umberto Allemandi & C.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 17-3-2009

Risposte ai lettori

LEWISIA COTYLEDON E SAXIFRAGA ARENDSII, ERBACEE PERENNI DA FIORE PER GIARDINO ROCCIOSO

Vi invio le foto di due piantine fiorite delle quali non conosco il nome. Saprete dirmi dove le posso acquistare?

Attilio Mercalli
Torino

Le foto ritraggono *Lewisia cotyledon* e *Saxifraga arendsii*, erbacee perenni da fiore, ideali per il giardino roccioso.

Lewisia cotyledon **(1)** forma una rosetta di foglie di circa 20 cm di diametro e, da marzo a fine ottobre, alterna periodi di fioritura a periodi di ripresa vegetativa. I fiori, portati su steli di circa 10-15 cm di lunghezza, presentano un colore che può variare dal bianco puro al rosa, al giallo al porpora ed al violetto. Ama una posizione di mezz'ombra, terreno ben drenato e periodiche irrigazioni. Va concimata con un fertilizzante per piante grasse (alle dosi consigliate in etichetta), a inizio primavera e tra una fioritura e l'altra.

Lewisia cotyledon è reperibile presso:
– *Floricoltura Edelweiss di Livio Piumatto* - Piazza G. Giolitti, 6 - 12020 Villar San Costanzo (Cuneo) - Tel. 0171 902479 - Fax 0171 902700 **(non vende direttamente, ma fornisce l'indirizzo del rivenditore di zona più vicino)**;
– *Vivaio Vivalpi* - Frazione Cudine - 10070 Corio (Torino) - Tel. 011 9282133, vende per corrispondenza da novembre ad aprile. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31-12-2009.

1

2

Saxifraga arendsii **(2)** forma fitti cuscini di circa 20-30 cm di diametro costituiti da minute foglioline e, da aprile a maggio, regala numerosissimi fiorellini di un colore che varia dal bianco al rosso, portati su steli alti circa 10 cm. Ama una posizione di mezz'ombra, terreno ben drenato e abbondanti irrigazioni primaverili. Va concimata a inizio primavera con un pugno di stallatico ben maturo.

Saxifraga arendsii è reperibile nei vivai specializzati in erbacee perenni e nei più forniti garden center. *(Alberto Locatelli)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-4-2009

Il fagiolino nano, legume molto diffuso e di facile coltivazione

Il fagiolino nano è un legume molto diffuso nei piccoli orti familiari, compresi quelli di montagna. Predilige temperature comprese tra i 21 e 25 °C e si adatta a diversi tipi di terreno, anche se cresce meglio in quelli di medio impasto e freschi. Le numerose varietà disponibili per il piccolo coltivatore si suddividono in tre gruppi: a baccello verde, giallo e violetto. Ve ne presentiamo ventiquattro varietà

Il fagiolino è senza dubbio un ortaggio tra i più diffusi, conosciuto ed assai apprezzato perché fornisce un prodotto facile da cucinare, gradito alla maggior parte delle persone. Mentre il fagiolo da sgranare ha visto diminuire le superfici coltivate, il fagiolino ha invece incontrato il crescente favore dei consumatori, che lo acquistano non solo fresco nella stagione di produzione, ma anche conservato, durante tutto l'anno. Questo ortaggio, infatti, si presta bene ad essere surgelato, inscatolato ed unito ad altre verdure nelle preparazione di minestroni e di altre pietanze.

È difficile trovare un orto familiare, pure di piccole dimensioni, in cui non sia presente il fagiolino, la cui coltivazione è consigliata anche a chi sia ai primi approcci con l'orticoltura.

Il fagiolo – di cui il fagiolino rappresenta una varietà – proviene con tutta probabilità dal centro America e la sua coltivazione è iniziata in Europa verso la fine del 1500, diffondendosi poi lentamente in tutte le zone geografiche dove il clima la consentiva. I fagiolini sono varietà di fagiolo, ma, a differenza del fagiolo da sgranare di cui si utilizzano i semi freschi o secchi, del fagiolino si consuma il frutto intero ancora immaturo. Questo ortaggio, oltre ad avere vari nomi locali, viene chiamato soprattutto fagiolo mangiatutto, cornetto, tegolina e in altri modi.

COME SI PRESENTA LA PIANTA

La parte della pianta di fagiolino [1] che si consuma sono i **frutti** (*baccelli* o *legumi*) di forma variabile a seconda della varietà. Possono essere diritti o variamente ricurvi, sino ad assumere addirittura l'aspetto di un gancio, lunghi tra i 7 ed i 15-18 centimetri. Le parti esterne del frutto – quelle che contengono i semi – vengono dette *valve* e sono unite da una sutura più o meno fibrosa chiamata comunemente «filo».

Se tagliato trasversalmente il frutto

Come si presenta la pianta di fagiolino nano

Parte aerea: **a**-*foglia composta da tre foglioline*, **b**-*infiorescenza*, **c**-*frutto*, **d**-*fusto*, **e**-*colletto*.
Apparato radicale: , **f**-*fittone*, **g**-*tubercolo radicale*, **h**-*radice secondaria*.
Foglia: **i**-*margine*, **j**-*lembo*, **k**-*nervatura*, **l**-*picciolo*.
Fiore: **m**-*vessillo*, **n**-*ala*, **o**-*carena*, **p**-*calice*, **q**-*peduncolo*, **r**-*stimma (parte dell'apparato femminile che trattiene il polline)*, **s**-*stame (parte maschile)*, **t**-*antera (parte dello stame che produce il polline)*.
Frutto (baccello o legume): **u**-*peduncolo*, **v**-*calice*, **w**-*valva*, **x**-*sutura (filo)*, **y**-*seme*, **z**-*ilo (è la cicatrice che rimane dopo il distacco del seme dal frutto)*

può presentarsi, a seconda della varietà, a sezione circolare o più o meno ellittica (o schiacciata).

Il colore dei frutti al momento del consumo, quando cioè sono ancora immaturi, varia dal verde tenue al verde scuro, sino al verde striato di viola, ma può essere anche giallo o viola intenso.

All'interno del baccello vi sono in media da 4 a 8-10 *semi*. Se i frutti si lasciano maturare i semi assumono colori diversi, sempre in rapporto alla varietà di appartenenza: va quindi dal bianco, al caffellatte, al bruno, al nero, ma vi sono anche semi bicolori (bruno e nocciola), oppure screziati, variegati, marmorati. I semi, sempre a seconda della varietà, possono presentare una forma più o meno reniforme (8-12x4-5 millimetri), tondeggiante (7-8 millimetri di diametro), ellittica.

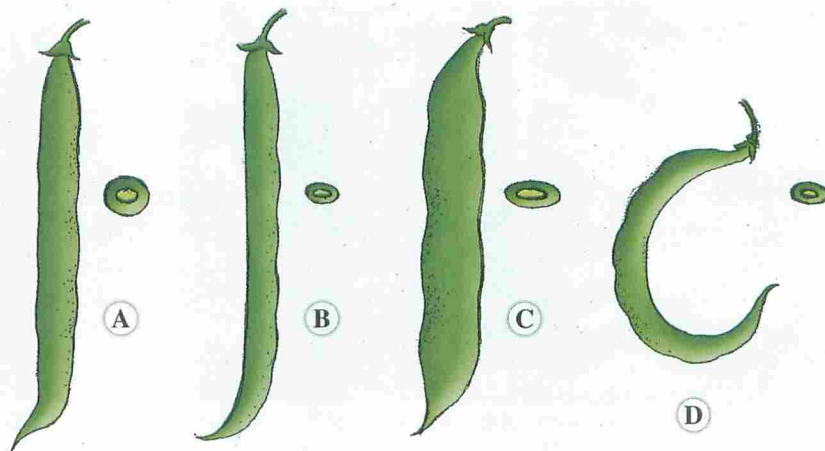
I **fiori**, riuniti in gruppi (infiorescenze a racemo inserite sul fusto alla base delle foglie) di 5-8 sino ad alcune decine, presentano un colore variabile dal bianco puro al rosa, al lilla, al violetto. Talvolta gli insetti visitano i fiori, anche se il frutto si forma senza alcun intervento esterno, cioè si verifica l'autofecondazione; tuttavia non tutti i fiori danno poi origine ai frutti.

Il **fusto** della pianta di fagiolino è alto 30-50 centimetri, o poco più.

Le **foglie**, formate da tre lembi cuoriformi e appuntiti, sono sorrette da un picciolo che le unisce al fusto e si presentano coperte da una peluria ruvida. Le prime due foglie che si formano (*cotiledoni* o *foglie embrionali*) hanno forma diversa rispetto alle precedenti, sono cioè costituite da un solo lembo e risultano ovali, talvolta un po' appuntite.

Nelle **radici** del fagiolino nano si nota una parte centrale più sviluppata (*fittone*); con la crescita della pianta si formano numerose radici laterali, anche ramificate, e sovente superficiali. Nelle radici si trovano degli ingrossamenti (*tubercoli*) in cui vivono dei batteri (*Rhizobium leguminosarum*) capaci di fissare l'azoto presente nell'aria e metterlo poi a disposizione delle piante (detti per questo «azotofissatori»). Questa caratteristica è comune a tutte le piante che appartengono alla famiglia delle Leguminose (o Papilionacee o Fabacee).

Il ciclo di coltivazione del fagiolino nano dura in media da 55 a 70 giorni.

Le forme dei frutti (baccelli o legumi) del fagiolino nano

I frutti (baccelli o legumi) del fagiolino nano presentano una forma variabile a seconda della varietà. Possono essere diritti e tondi (sezione circolare) **(A)**; *diritti ed appiattiti (sezione ellittica)* **(B)** *e* **(C)**, *oppure ricurvi ed appiattiti (sezione ellittica)* **(D)**

SI COLTIVA ANCHE IN MONTAGNA, MA NON SOPPORTA NÉ LE BASSE NÉ LE ALTE TEMPERATURE

Il fagiolino nano viene coltivato in tutta Italia, anche nelle zone di montagna sino a 1000-1200 metri di altitudine, dove, vista la brevità del ciclo vegetativo e considerato il fatto che i frutti si raccolgono immaturi, può fornire un raccolto di eccellente qualità.

Il fagiolino è comunque una pianta poco resistente al freddo e senza dubbio molti di voi avranno constatato che, vicino agli 0 °C, non è più in grado di sopravvivere. La pianta inizia a vegetare quando la temperatura si aggira sui 12-14 °C, perciò, in pianura padana, si può avviare la coltura in pieno campo solo in primavera avanzata (in media nella seconda metà di aprile); qualora si abbiano protezioni abbastanza ampie è possibile anticipare le semine di circa un mese.

Le temperature giornaliere più adatte al fagiolino vanno dai 21 ai 25 °C; con valori attorno ai 15 °C non si verifica la fioritura e già al di sopra dei 26 °C la vegetazione rallenta. Con temperature pari a circa 35 °C si ha addirittura la caduta dei fiori.

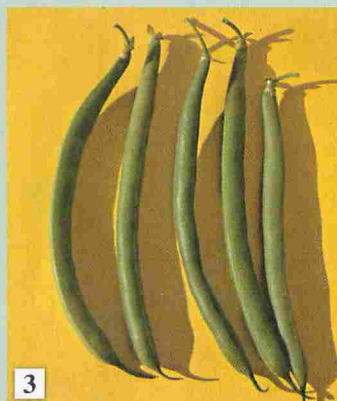
Come in genere tutti i fagioli, anche i fagiolini, oltre alle basse temperature ed al forte caldo, temono le piogge fredde e/o prolungate e i lunghi periodi di vento asciutto.

SI ADATTA A DIVERSI TIPI DI TERRENO, ANCHE SE PREDILIGE QUELLI DI MEDIO IMPASTO E FRESCHI

Il fagiolino nano si può coltivare in diversi tipi di terreno, perché dimostra una notevole capacità di adattamento anche in suoli molto difficili, come quel-

I semi di fagiolino possono presentare la parte esterna diversamente colorata a seconda delle varietà di appartenenza

La germinazione dei semi può essere resa difficoltosa da terreni che formano la crosta superficiale

Varietà a baccello verde
1
Anellino di Trento nano
2
Anellino verde di Brescia nano
3
Barocco
4
Bobis d'Albenga
5
Bobis nano
6
Bronco
7
Contender
8
Cropper teepee
9
Ferrari
10
Fin de Bagnols
11
Marconi nano
12
Nerina
13
Processor
14
Provider
15
Slenderette
16
Top crop

li sassosi. Tuttavia i risultati migliori si ottengono in terreni non molto compatti, cioè di medio impasto, provvisti di sostanza organica ben decomposta e freschi, ma non troppo umidi e freddi. Anche se la coltura riesce ad adattarsi a suoli pesanti, bisogna evitare che vi siano – ma questo vale in tutti i casi – ristagni d'acqua, che danneggerebbero le piante in modo irreversibile. I terreni che formano la crosta superficiale possono invece creare problemi al momento della germinazione dei semi.

Il fagiolino nano è molto tollerante in fatto di reazione del terreno (pH), in quanto può essere coltivato sia in suoli tendenzialmente acidi che poco alcalini, cioè con pH compreso tra 5,5 e 7,5. Si dimostra invece piuttosto sensibile alla salinità del terreno.

⚠ È sconsigliabile coltivare questo ortaggio per due anni di seguito nella stessa aiola e farlo precedere o seguire da altre piante orticole che appartengono alla stessa famiglia botanica, come fagiolo da sgranare, pisello, fava, arachide, fagiolo dall'occhio.

PER QUANTO RIGUARDA LE VARIETÀ NON C'È CHE L'IMBARAZZO DELLA SCELTA

Le varietà di fagiolino nano che le ditte sementiere a livello nazionale mettono a disposizione del piccolo coltivatore sono – al contrario di altri ortaggi – piuttosto numerose, senza contare quelle commercializzate da ditte locali [2].

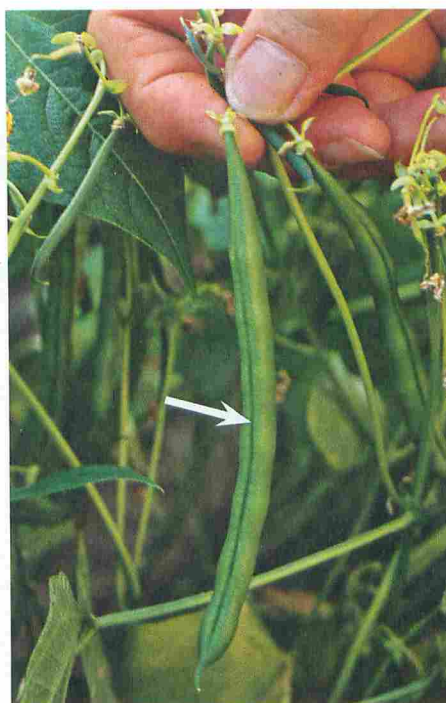
L'aspetto più importante da valutare al momento della scelta della varietà da coltivare è lo sviluppo del «filo» che, se troppo fibroso, disturba al momento del consumo. La selezione di nuove varietà ha consentito di ottenere baccelli senza «filo» – o con «filo» appena accennato – anche quando il frutto è abbastanza in là con lo sviluppo.

Le varietà si distinguono principalmente per il colore del baccello, ma anche per la sua forma e lunghezza, nonché per il colore del seme, aspetti che verranno considerati nella descrizione delle varietà che vi proponiamo.

Varietà a baccello verde

Anellino di Trento nano (1). Fagiolino a baccello appiattito, largo circa 0,8-1 centimetri e lungo circa 10 centimetri, fortemente ricurvo, di colore verde striato di rosso o rosso-violaceo. Tardivo. Seme giallo-verdastro. Abbastanza simile è la varietà Stortino di Trento.

Anellino verde di Brescia nano (2). Simile al precedente, ma con baccello completamente verde.

Barocco (3). Fagiolino a baccello lungo 14-15 centimetri, per colture che si prolungano dalla primavera fino all'autunno. Abbastanza precoce. Seme bianco. Resistente [3] a BCMV (Virus del mosaico del fagiolo), antracnosi, batteriosi. Dotato di buona rifioritura. È una delle varietà più raccomandate per i piccoli orti.

L'aspetto più importante da valutare al momento della scelta della varietà è lo sviluppo del «filo» (vedi freccia) che, se troppo fibroso, disturba al momento del consumo

Bobis d'Albenga (4). Fagiolino a baccello verde un po' piatto, spesso anche ricurvo, lungo 13-14 centimetri, di colore verde striato di viola scuro. Medio-tardivo. Seme di color crema con screziature marroni. Molti coltivatori lo lasciano anche maturare e poi utilizzano i semi.

Bobis nano (5). Fagiolino a baccello diritto, tondo, lungo circa 11 centimetri, discretamente precoce per semine da aprile a luglio. Vecchia varietà, la cui produzione si può prolungare nel tempo. Seme bianco. Abbastanza simile al Bobis nano è la varietà Processor.

Bronco (6). Fagiolino a baccello lungo 13-14 centimetri, maturazione concentrata per semine primaverili ed estive. Seme bianco. Tollerante [3] al BCMV (Virus del mosaico del fagiolo). Rifiorente e adatto alla surgelazione.

Contender (7). Fagiolino a baccello lungo 16-17 centimetri, leggermente appiattito, di colore verde talora striato di scuro. Discretamente precoce. Si semina da aprile a luglio. Semi color caffellatte, spesso macchiati di scuro.

Cropper teepee (8). Fagiolino a baccello lungo 16-17 centimetri a maturazione precoce, di colore verde brillante. Per semine da aprile a luglio. Seme bianco.

Ferrari (9). Fagiolino a baccello lungo 12-14 centimetri, precoce. Semine da aprile a luglio. Seme bianco. Resistente [3] a BCMV (Virus del mosaico del fagiolo), antracnosi e batteriosi.

Fin de Bagnols (10). Vecchia varietà di fagiolino, sempre valida e apprezzata soprattutto per il lungo baccello, che può raggiungere ed anche superare i 16 centimetri di lunghezza, e la buona precocità. Seme bicolore.

Marconi nano (11). Fagiolino a baccello appiattito, largo circa 1,5 centimetri, lungo 14-16 centimetri, di colore verde medio. Adatto per semine da aprile a luglio. Medio, medio-tardivo. Il seme è nero, ma vi sono selezioni anche a seme bianco.

Nerina (12). Fagiolino a baccello lungo 12-13 centimetri, tondo, medio-precoce. Le foglie proteggono i frutti dalla forte insolazione. Seme bianco. Adatto anche alla surgelazione.

Processor (13). Vecchia varietà rustica la cui produzione si prolunga nel tempo. Baccello lungo 14 centimetri di colore verde-giallo, medio-precoce. Seme bianco.

Provider (14). Fagiolino a baccello tondo, lungo 14-15 centimetri, precoce, medio-precoce. Semine da aprile a luglio. Seme di colore bruno-viola.

Slenderette (15). Fagiolino a baccello lungo 13-15 centimetri, tondo, medio-tardivo. Adatto per semine da aprile a luglio. Seme bianco. Resistente [3] a BCMV (Virus del mosaico del fagiolo).

Top crop (16). Fagiolino a baccello lungo 13-14 centimetri, di colore verde chiaro, precoce. Semina da aprile a luglio. Seme marrone screziato.

Varietà a baccello giallo

Berggold (17). Fagiolino a baccello lungo 12-13 centimetri, precoce. Semine da aprile a luglio. Seme bianco.

Burro di Rocquencourt (o semplicemente Rocquencourt) **(18)**. Fagiolino a baccello tondo lungo 12-16 centimetri, abbastanza precoce. Semina da aprile a luglio. Seme nero.

Doge (19). Varietà simile a Meraviglia di Venezia nano, con baccello lungo 12-14 centimetri e largo 1-1,2 centimetri, tardivo. Per colture primaverili-estive. Seme bianco. Resistente [3] a BCMV (Virus del mosaico del fagiolo) e con resistenza intermedia nei confronti di ruggine e sclerotinia.

Goldrush (20). Fagiolino a baccello lungo 14-15 centimetri. Abbastanza tardivo. Si semina in primavera-estate. Resistente [3] a BCMV (Virus del mosaico del fagiolo).

Varietà a baccello giallo

17 *Berggold*

18 *Burro di Rocquencourt*

19 *Doge*

20 *Goldrush*

21 *Meraviglia di Venezia nano*

22 *Supernano giallo*

Meraviglia di Venezia nano (21). Fagiolino a baccello piatto, lungo 16-17 centimetri, talora un po' ricurvo, largo fino a 2 centimetri. In media tardivo. Seme nero.

Supernano giallo (22). Fagiolino a baccello piatto, lungo 16 centimetri. Medio-tardivo. Seme nero.

Varietà a baccello violetto

23 *Purple queen*

24 *Violetto nano*

Varietà a baccello violetto

Purple queen (23). Fagiolino a baccello appiattito lungo 15 centimetri. Abbastanza precoce. Seme di colore beige.

Violetto nano (24). Fagiolino a baccello tondo leggermente appiattito, lungo 11-12 centimetri. Medio-precoce. Seme di colore caffellatte.

Alberto Locatelli

[1] I fagioli (e quindi anche i fagiolini) appartengono alla famiglia botanica delle Leguminose o Papilionacee o Fabacee ed il nome botanico del fagiolo comune, da cui derivano le varietà di fagiolino, è *Phaseolus vulgaris*.

[2] I semi di fagiolino nano vengono commercializzati, per il piccolo orticoltore, in buste o scatole di peso variabile da 100 grammi ad 1 kg. In alcuni casi i semi vengono confezionati anche a numero – ad esempio 1500 semi – e non a peso.

[3] ***Resistenza:*** capacità di una varietà di non ammalarsi o di manifestare solo sintomi limitati quando viene a contatto con una malattia o con parassiti (insetti, acari, nematodi) che possono danneggiarla. ***Tolleranza:*** possibilità di una varietà di sopportare l'attacco di un parassita (la pianta riesce a vegetare e produrre sebbene si sia verificato questo inconveniente); una varietà tollerante quindi si ammala in minore misura (o talvolta con maggiore ritardo) rispetto ad una non tollerante.

Ditte sementiere che dispongono delle varietà di fagiolino nano illustrate (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo - vedi foto a pag. 24 e 26):

– *Crivellaro Sementi* - Via Rometta, 24/26 - 35018 San Martino di Lupari (Padova) - Tel. e fax 049 5952540 **(1-5-7-11-15-16-18-21-24)**, segnala il rivenditore.

– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 **(1-5-12-15-18)**, vendono per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/07/2009.

– *Franchi Sementi* - Viale G. Matteotti, 18 - 24050 Grassobio (Bergamo) - Tel. 035 526575 - Fax 035 335540 **(1-2-4-5-7-8-9-11-12-13-14-15-16-17-18-21-22-23-24)**, segnala il rivenditore.

– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 **(1-4-5-7-11-14-15-16-17-18-21-22-23-24)**, segnala il rivenditore.

– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 **(1-2-4-5-7-11-14-15-16-17-18-21-22-23-24)**, segnala il rivenditore.

– *N. Sgaravatti & C.* - Via Nazionale, 62/64 - 52020 Pergine Valdarno (Arezzo) - Tel. 0575 899551 - Fax 0575 899535 **(1-4-5-7-8-9-10-11-13-14-15-16-17-18-22-23-24)**, vende per corrispondenza, segnala il rivenditore. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/07/2009.

– *Royal Seeds* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 **(1-4-5-10-11-12-14-15-16-18-21-22-23-24)**, segnala il rivenditore.

– *Seminis divisione di Monsanto Agricoltura Italia* - Strada Traversante Ravadese, 60/A - 43100 Parma - Tel. 0521 398411 - Fax 0521 607352 **(3-6-12-19-20)**, segnala il rivenditore.

Puntate pubblicate.
- Il fagiolino nano, legume molto diffuso e di facile coltivazione (5/2009).

Prossimamente. La coltivazione.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 26-3-2009

MA CHE IDEA!
Offerta lancio
a partire da
239€
FINANZIAMENTI
A TASSI
INCREDIBILI!
IBEA
190cc
BRIGGS & STRATTON
625 SERIES
Idea
Nuovi tosaerba IDEA: accattivanti, comodi, agili, economici e facili da usare. Cinque modelli in acciaio da 42 e 47 cm: con tutti si può tagliare e raccogliere oppure triturare e lasciare gli scarti sul prato. Ottima rifinitura grazie alla scocca che fuoriesce dall'impronta delle ruote. Alla fine del lavoro, con l'attacco per la canna dell'acqua che c'è sulla scocca, si pulisce la macchina in modo rapido ed efficace. E poi si piegano le stegole e... voilà! Il tosaerba si può riporre anche in spazi ristretti. Scoppia la primavera con IDEA.
IBEA S.p.A. - Via Milano 15/17 - 21049 Tradate
Tel: 0331.853611 - Fax: 0331.853676 - e-mail: ibea@ibea.it - www.ibea.it
IBEA
Per ogni verde, un'idea.
La promozione inizia il 01/03/09 e vale fino al 31/07/09. Messaggio pubblicitario promozionale: per le condizioni contrattuali si rimanda ai fogli informativi disponibili presso la Sede e tutte le Filiali Compass S.p.A. nonché presso gli esercizi commerciali convenzionati. Socio Unico, direzione e coordinamento: Mediobanca S.p.A (TAN MAX 0.07%, TAEG MAX 7,59%).
GLI SCONTI SONO VALIDI SOLO SENZA RITIRO DELL'USATO PRESSO I RIVENDITORI CHE ADERISCONO ALLA INIZIATIVA.
FINANZIAMENTI COMPASS

I sostegni, utili ed insostituibili «compagni» per alcune piante da orto

Alcune piante orticole hanno bisogno di essere sorrette da sostegni, la cui installazione viene spesso trascurata e/o male eseguita. A questa pratica, importante per la razionale gestione dell'orto, non si deve ricorrere per tutte le piante dell'orto, ma solo per quelle che presentano un portamento rampicante o che danno il meglio di sé solo se sostenute. Ecco i principali tipi di sostegno e come installarli

Ortaggi come cetriolo, cetriolino, fagiolo, fagiolino e pisello semirampicanti e rampicanti ed altri come melanzana, peperone, pomodoro e zucchino, hanno bisogno di essere sorretti da sostegni, che servono sia ad assecondare il loro portamento che ad ottenere sane ed abbondanti produzioni. In questo articolo vi presentiamo i principali tipi di sostegno, soffermandoci sia sul loro impiego che sulle modalità di installazione nell'orto familiare.

I VANTAGGI CHE SI OTTENGONO DALL'INSTALLAZIONE DEI SOSTEGNI

I vantaggi che si ottengono installando i sostegni sono notevoli, sia dal punto di vista quantitativo (maggiori produzioni) che qualitativo (integrità dei frutti) del prodotto che si raccoglie.

Ecco come si presenta una coltura di pisello rampicante – ortaggio molto coltivato negli orti familiari – sostenuta da una rete in materiale plastico. Si osservi come la vegetazione abbia trovato nelle maglie della rete un intreccio molto valido al quale ancorarsi

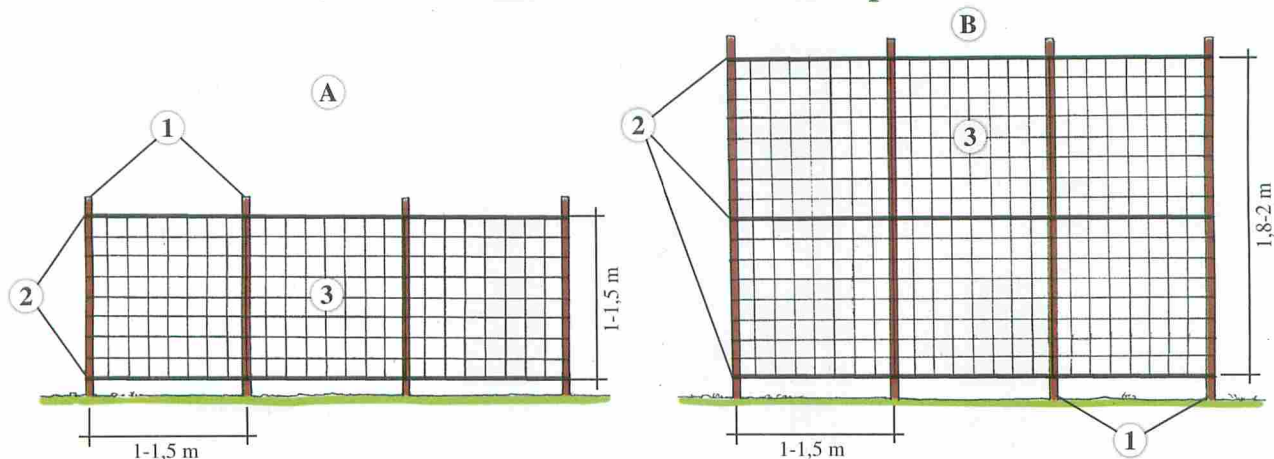
Come installare canne di bambù e pali di legno

Tra i sostegni che si possono installare nelle aiole dell'orto ricordiamo le ***canne di bambù ed i pali di legno****. Ambedue i tipi di sostegno si possono applicare alle* singole piante **(A)** *o porre* in filare **(B)**, *fissandoli tra loro a mezzo di fili di ferro zincati, fatti correre a circa 25-35* **(1)** *e 75-85* **(2)** *cm da terra. Al posto dei fili di ferro, per collegare un sostegno all'altro si possono impiegare delle canne. Per dare maggiore solidità al filare si può predisporre un tirante su entrambe le testate, che va ancorato al terreno con un robusto picchetto* (vedi freccia)*. Le canne di bambù ed i pali di legno si possono anche disporre* a cavalletto **(C)** *oppure* a piramide **(D)**, *sistemi però poco consigliabili, perché le piante sono meno esposte al sole, meno arieggiate e quindi più facilmente attaccabili dalle malattie fungine*

Le ***maggiori produzioni*** che si riescono ad ottenere risultano anche più regolari nel corso del ciclo produttivo della coltura, ciclo che spesso si allunga poiché le piante risultano esposte meglio alla luce, senza dover competere con quelle vicine.

Altro vantaggio che deriva da questa pratica è quello relativo all'***integrità dei frutti*** che si raccolgono, i quali, non toccando il terreno, non corrono il rischio di essere colpiti da indesiderati marciumi. I frutti, poi, essendo le piante meglio esposte alla luce, assumono più uniformemente nel periodo della maturazione il loro tipico colore. Non sottovalutiamo inoltre il sostegno fornito alle piante in occasione di vento e forti piogge, eventi meteorici che possono piegare, spezzare, sradicare o distruggere totalmente le colture non adeguatamente sorrette.

Altro vantaggio che deriva da questa pratica riguarda il ***risparmio di spazio*** che si ottiene: facendo sviluppare verticalmente piante come cetriolo, cetriolino, zucchi-

Come installare le reti di materiale plastico

Le ***reti di materiale plastico*** *sono molto valide per sostenere le* varietà semirampicanti di pisello **(A)** *e di* cetriolo e cetriolino, fagiolo, fagiolino e pisello rampicanti **(B)**. *Per tutte le specie citate bisogna predisporre una struttura formata da paletti e filo di ferro zincato; cambia però l'altezza dei paletti e della rete: 1-1,5 metri nel primo caso; 1,8-2 metri nel secondo (a cui va aggiunto un ulteriore filo di ferro zincato). La distanza tra i paletti* **(1)** *(nei disegni pari a 1-1,5 metri) può variare in rapporto alla robustezza dei paletti che si hanno a disposizione. Una volta ben piantati i paletti nel suolo, si tendono i fili di ferro zincato* **(2)** *e si installa la rete* **(3)** *(si possono far passare i fili di ferro tra le maglie della rete e quindi installare con un unico lavoro fili e rete). I fili si fissano ai paletti con spezzoni di filo zincato oppure con robusti legacci di plastica*

no ed altre, si ha a disposizione maggiore superficie coltivabile, che si può destinare perciò ad altre colture ortive.

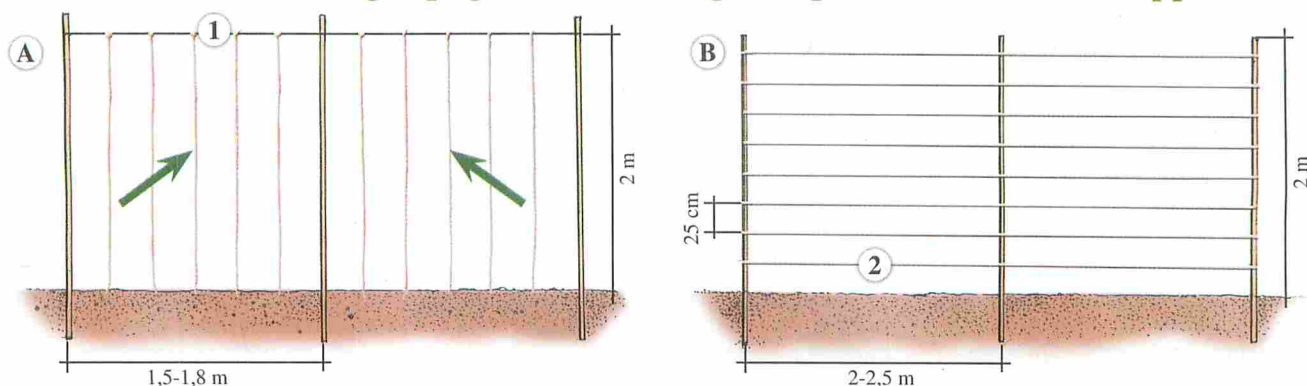
CANNE DI BAMBÙ E PALI DI LEGNO SI POSSONO IMPIEGARE PER DIVERSI ANNI

Tra i sostegni più diffusi vi sono le **canne di bambù** ed i **pali di legno**. Si tratta di materiali naturali, facilmente reperibili nei consorzi agrari, nei garden center più forniti o in loco, che, se al momento del primo utilizzo vengono immersi per almeno 5-6 giorni in una soluzione acquosa costituita da 3-5 kg di solfato di rame sciolti in 100 litri d'acqua e protetti in luogo asciutto quando non vengono utilizzati, possono durare per numerose stagioni produttive. Tra le piante da orto che maggiormente traggono vantaggio dall'utilizzo di questi sostegni citiamo peperone, pomodoro e zucchino.

Per quanto riguarda la legatura delle piante ai sostegni il metodo varia a seconda della specie. Ad esempio, il pomodoro, che presenta un fusto abbastanza flessibile si lega con facilità ogni 15 giorni circa, viceversa lo zucchino è rigido e di conseguenza la legatura al sostegno va effettuata per gradi, partendo già dalle prime fasi di sviluppo della pianta.

⚠ In ogni caso, non cercate di legare ad un sostegno piante già troppo sviluppate, perché correreste il rischio di spezzarne il fusto.

Come installare gli spaghi verticali singoli e quelli orizzontali in coppia

A 1 2 m 1,5-1,8 m
B 2 25 cm 2 m 2-2,5 m

A-*Piante come* pomodoro, cetriolo *e* cetriolino *si possono anche sorreggere con* ***spaghi verticali singoli****, dopo aver fissato e ben teso orizzontalmente, tra due pali di legno posti alla distanza di circa 1,5-1,8 metri l'uno dall'altro, un filo di ferro del diametro di circa 2 millimetri* **(1)**. *Il filo di ferro deve essere posto all'altezza di 2 metri e ad esso vanno fissati tanti spaghi* (vedi frecce) *quante sono le piante da sostenere. Ogni spago va fatto passare attorno alla base della singola pianta come un cappio, che non va stretto per lasciare la possibilità al fusto di crescere liberamente, senza che si verifichino pericolose «strozzature».* **B**-Melanzana *e* peperone, *che vengono coltivati con più branche, si possono invece sostenere con* ***coppie di spaghi tesi orizzontalmente*** *tra due pali, alti almeno 2 metri fuori terra e distanti tra loro circa 2-2,5 metri. La prima coppia di spaghi va distanziata da terra 25 cm* **(2)** *e la stessa distanza deve essere tenuta tra una coppia e l'altra; al loro interno troveranno alloggio le branche delle piante, vedi foto 4 a pag. 30*

Pianta di zucchino a inizio produzione sostenuta da una ***canna di bambù*** **(1)**. *Coltura di cetriolo sorretta da* ***rete di materiale plastico*** **(2)**. *Piantina di cetriolo sorretta da uno* ***spago verticale singolo*** *di canapa* **(3)**. *Peperone sostenuto con la tecnica degli* ***spaghi orizzontali in coppia*** **(4)**

Come installarli (vedi riquadro a pag. 28). A seconda delle necessità, degli spazi disponibili e delle colture, le canne di bambù ed i pali di legno vanno disposti singolarmente, in filare (ancorati a mezzo di fili di ferro zincati), a cavalletto o a piramide. La disposizione migliore è senza ombra di dubbio quella in filare, che garantisce alle piante la maggior luce possibile, un miglior arieggiamento e di conseguenza la riduzione dell'attacco di malattie fungine. L'importante è ancorare bene i sostegni al terreno, per far fronte sia al peso delle colture che all'azione di vento e temporali.

Canne di bambù e pali di legno vanno interrati per almeno 20-30 centimetri (35 centimetri in terreni tendenzialmente sabbiosi) e successivamente collegati tra loro con uno o più fili di ferro o piccole canne per formare una robusta intelaiatura. Per evitare rottura delle radici o danni alle piante, si consiglia di predisporre i sostegni ancor prima di procedere con il trapianto o la semina dell'ortaggio. L'altezza di questi sostegni dipende ovviamente dalla coltura che si vuole sostenere, anche se mediamente vanno bene quelli alti 80-100 centimetri fuori terra.

LE RETI DI MATERIALE PLASTICO SONO ASSAI FACILI DA REPERIRE

Un altro tipo di sostegno molto facile da reperire in commercio sono le **reti di materiale plastico**, disponibili in varie metrature ed altezze (da 1 a 2 metri) a seconda delle esigenze. A fine coltivazione le reti di materiale plastico, una volta ripulite dai residui di coltivazione, si possono riporre in magazzino sino al successivo utilizzo; anche le reti, come le canne di bambù ed i pali di legno, si possono utilizzare per numerose stagioni produttive.

Le reti di materiale plastico sono particolarmente indicate per ortaggi rampicanti quali cetriolo e cetriolino, fagiolo, fagiolino e pisello rampicante, che trovano nelle maglie della rete un intreccio molto valido al quale ancorarsi. Una volta posizionata la rete, l'unico lavoro da fare è quello di indirizzare lo sviluppo dei nuovi germogli, in modo da evitare che crescano in maniera disordinata.

Come installarle (vedi riquadro a pag. 29 in alto). Le reti vanno fissate a robusti pali o paletti (uno ogni 1-1,5 metri) e devono risultare ben tese.

ALTRI SOSTEGNI POCO CONOSCIUTI MA MOLTO EFFICACI: GLI SPAGHI VERTICALI SINGOLI...

Un altro sostegno di facile installazione prevede l'impiego di **spaghi**, solitamente di nailon, canapa o altre fibre naturali, di diametro e robustezza tali da sostenere il peso delle piante; indicativamente si consigliano spaghi di diametro pari a 2 millimetri. Gli spaghi di canapa o di altre fibre naturali, essendo interamente biodegradabili, hanno il vantaggio di poter essere lasciati (dopo esser stati spezzettati) tra i residui colturali a fine ciclo coltivazione.

Come installarli (vedi disegno A nel riquadro a pag. 29 in basso). Dopo aver fissato e ben teso tra due pali di legno, posti alla distanza di circa 1,5-1,8 metri, un filo di ferro del diametro di circa 2 millimetri posto all'altezza di 2 metri, fissate ad esso tanti spaghi quante sono le piante da sostenere. Ogni spago va poi fatto passare attorno alla base della singola pianta a mo' di ampio cappio, in modo che lasci la possibilità al fusto di crescere liberamente, senza che si verifichino pericolose «strozzature». Una volta fatto questo non resta che avvolgere la pianta attorno allo spago man mano che cresce.

Questo sistema trova maggiore utilizzo in coltura protetta. Tra le colture che meglio si adattano a questo tipo di sostegno ricordiamo pomodoro, cetriolo e cetriolino.

... E QUELLI ORIZZONTALI IN COPPIA

Melanzana e peperone, che a differenza di altre piante ortive come il pomodoro vengono coltivate con più branche, si possono sostenere, oltre che con canne di bambù e pali di legno, anche con un insolito ed efficace sistema che prevede l'impiego di coppie di spaghi tese orizzontalmente tra due pali, all'interno delle quali si fanno crescere le branche delle piante.

Come installarli (vedi disegno B nel riquadro a pag. 29 in basso). Questo sistema prevede l'uso di pali di sostegno ben infissi nel terreno e disposti in fila. Una volta impostata la struttura principale non si deve far altro che «ingabbiare» le piante tra coppie di spaghi ben tesi orizzontalmente tra i pali. La prima coppia di spaghi va posta a circa 25 centimetri da terra e la stessa distanza deve essere tenuta tra una coppia e l'altra; al loro interno troveranno alloggio le branche delle piante, che in tal modo non potranno muoversi.

Davide Boscaini

La melanzana: raccolta, utilizzo ed avversità che la possono colpire

La raccolta dei frutti si deve eseguire al momento giusto, per non correre il rischio di avere un prodotto di cattiva qualità. Questo ortaggio si presta sia alla preparazione di primi e contorni che alla conservazione in congelatore o sott'olio. La coltura può essere colpita da alcune avversità, che possono compromettere sia la sanità della pianta che la qualità dei frutti. Le sue caratteristiche alimentari

Dopo avervi suggerito quali varietà di melanzana coltivare nell'orto familiare (vedi il n. 3/2009 a pag. 24) ed avervi indicato quando e come effettuare semina, trapianto e tutte le altre cure necessarie per la buona riuscita della coltura (vedi il n. 4/2009 a pag. 21), concludiamo questa serie di articoli dedicati alla melanzana spiegandovi come raccoglierla ed utilizzarla in cucina, come prevenire e/o combattere le più comuni avversità che la possono colpire e quali sono le sue caratteristiche alimentari.

1-*È opportuno eseguire la raccolta dei frutti impiegando guanti da lavoro, per evitare le punture causate dalle spine, sovente presenti su calice e peduncolo.* **2-***Ecco come si presentano un frutto pronto per il consumo (a sinistra) ed uno – inutilizzabile a scopi alimentari – giunto a maturazione completa (a destra)*

LA RACCOLTA VA EFFETTUATA NEL MOMENTO GIUSTO

I frutti della melanzana vanno raccolti quando hanno raggiunto lo sviluppo caratteristico della varietà coltivata, ma sempre *prima che i semi induriscano all'interno della polpa*. Se si lasciano maturare troppo, i frutti producono semi coriacei, la buccia diventa più consistente e la polpa assume un sapore amaro-piccante.

In tutte le varietà, ma in particolare in quelle a frutto scuro, quando avanza la maturazione c'è una progressiva decolorazione e perdita di lucentezza della buccia che infine assume delle tonalità gialle intense, spesso con gradazioni ocra. È necessario staccare le melanzane *prima che inizi questa decolorazione*, sintomo di invecchiamento dei frutti. Questo fenomeno è un po' meno evidente nelle varietà con bacche violette (tonalità chiare) e bianche, per cui è necessario acquisire un po' di esperienza per raccogliere le bacche nel momento migliore per il loro utilizzo. Se si coltivano varietà nuove o non conosciute, per capire quando è più conveniente eseguire la raccolta si possono tagliare a metà alcuni frutti, che si potranno comunque consumare.

I frutti si raccolgono aiutandosi con delle forbici da potatura, oppure impiegando un piccolo coltello a lama ricurva ben affilata. Per evitare di pungersi con le spine del calice è opportuno indossare, durante la raccolta, guanti da giardiniere.

È sconsigliabile cercare di togliere le bacche solo con le mani, perché si potrebbero spezzare le branche della pianta alle quali sono attaccate o provocare lacerazioni al fusto.

I frutti, una volta raccolti, si pongono delicatamente in una cassetta, evitando di lasciarli in pieno sole, perché potrebbero scottarsi.

Da 10 metri quadrati di superficie si possono raccogliere 25-40 chilogrammi di frutti, ma non di rado si possono superare anche i 70 chilogrammi, specialmente nelle colture protette, in cui il periodo produttivo può prolungarsi per diversi mesi.

QUESTO ORTAGGIO SI UTILIZZA PER PREPARARE PRIMI E CONTORNI, MA SI PRESTA ANCHE AD ESSERE CONSERVATO IN CONGELATORE O SOTT'OLIO

Nelle nostre regioni la melanzana è assai conosciuta e consumata, tanto che risulta essere ingrediente fondamentale di piatti diventati ormai tradizionali, come ad esempio la parmigiana di melanzane, le melanzane alla siciliana («caponata») ed altri.

Con questo ortaggio si possono confezionare tanto primi piatti quanto ottimi contorni, ma anche secondi piatti sostanziosi e assai graditi come le melanzane ripiene e i vari pasticci.

Le possibilità di utilizzare in cucina questo frutto sono quindi moltissime, spesso elaborate, ma anche di rapida e semplice esecuzione, come ad esempio la cottura ai ferri.

Questo ortaggio è disponibile fresco in commercio ormai tutto l'anno, dato che fuori stagione proviene da colture protette (soprattutto dalla Sicilia) o da produzioni estere, come quelle della Spagna ed anche del nord Africa.

Le melanzane si possono però anche conservare in congelatore dopo averle tagliate a fette dello spessore di 3-4 millimetri e scottate per circa un minuto in acqua bollente o sulla piastra. È possibile inoltre congelare piatti già pronti (melanzane «al funghetto», «caponate», ed altri).

Assai appetitose sono pure quelle conservate sott'olio (vedi le ricette pubblicate sul n. 6/2008 a pag. 70).

Le melanzane conservate sott'olio sono ottime come antipasto e/o contorno

Le caratteristiche positive e negative della melanzana

La melanzana è un ***ortaggio perfetto per la stagione calda****: contribuisce a dare consistenza ai menù delle giornate estive, senza appesantire la digestione. Contiene infatti pochissime calorie (18 per 100 grammi di prodotto) e quasi nessun grasso (solo 0,4 grammi per 100 grammi di prodotto), a meno che, naturalmente, non venga proposta abbondantemente arricchita d'olio e di formaggi.*

Questo ortaggio stimola il funzionamento del fegato (rende più abbondante la secrezione di bile) ed è utile per chi vuole abbassare il colesterolo sanguigno. La melanzana, inoltre, aiuta a superare la stitichezza. Contiene infatti 2,6 grammi ogni 100 grammi di fibre, una quantità che, tra gli ortaggi, è fra le più elevate.

La melanzana appartiene alla famiglia botanica delle Solanacee, come altri vegetali commestibili quali il pomodoro, la patata ed il peperone, tutti caratterizzati dal contenuto di solanina, una sostanza naturale che può produrre qualche effetto negativo (mal di stomaco, nausea). È noto che la solanina è contenuta soprattutto nei pomodori ancora immaturi e nelle patate germogliate e di colore verde, mentre è presente solo in tracce nelle melanzane.

In ogni caso, soprattutto se il consumo è consistente, ***può essere utile adottare il tradizionale metodo di eliminazione della solanina*** *dall'ortaggio. Affettate la melanzana e disponete le fette a strati su un canovaccio, cospargendole con qualche pizzico di sale (vedi foto in alto). Lasciate riposare un paio d'ore in modo che possano perdere quasi totalmente il succo amaro (e con esso i residui di solanina), lavate velocemente le fette sotto acqua fresca corrente e asciugatele prima di utilizzarle.* (Paolo Pigozzi)

FUNGHI, INSETTI ED ACARI CHE POSSONO COLPIRE LA MELANZANA

Le avversità che possono colpire la melanzana sono rappresentate da microrganismi fungini, insetti ed acari.

Tra i **funghi** che più comunemente colpiscono questa coltura ricordiamo le verticilliosi, la cancrena pedale ed il marciume del colletto.

È possibile prevenirli se si assicura un perfetto sgrondo dell'acqua in eccesso, se si evitano abbondanti concimazioni (in particolare con prodotti a base di azoto), se si rispetta la rotazione, se si asportano e distruggono i residui delle coltivazioni precedenti e se si evitano impianti fitti; quando però gli attacchi sono di notevole entità occorre intervenire come suggerito di seguito.

Le infezioni di ***verticilliosi*** **(A)**, causate da *Verticillium albo-atrum* e *Verticillium dahliae*, avvengono attraverso lesioni causate alle radici o al colletto della pianta (punto di inserzione del fusto sulle radici) da insetti (larve di nottue ed elateridi) o attraverso ferite arrecate in occasione delle lavorazioni del terreno. I due funghi penetrano all'interno della pianta e invadono i vasi linfatici, ostacolano la regolare circolazione della linfa e causano quindi parziali o totali avvizzimenti della vegetazione.

Per prevenire gli attacchi è opportuno impiegare piante innestate (solitamente su *Solanum torvum*, solanacea resistente alle verticilliosi, oppure su varietà di pomodoro resistenti a tale avversità), reperibili abbastanza facilmente presso i vivaisti orticoli più forniti.

Al fine di prevenire possibili infezioni bisogna cercare di non lesionare le piante al momento delle lavorazioni del terreno. Le piante che mostrano avvizzimenti sospetti, non imputabili a mancanza d'acqua, vanno prontamente asportate e bruciate, in modo da non diffondere le infezioni.

La ***cancrena pedale*** **(B)**, causata da *Phytophthora nicotianae* varietà *parasitica*, si manifesta con la comparsa di una strozzatura alla base del fusto. Le piante colpite avvizziscono rapidamente e muoiono.

Per prevenire attacchi di questa malattia è opportuno ricorrere ad ampie rotazioni con piante non suscettibili (come lattuga, carota, cipolla, patata e cavoli) e impiegare piante acquistate presso vivai orticoli di fiducia.

Le piante colpite vanno estirpate ed allontanate dall'orto; per ostacolare il propagarsi delle infezioni a quelle vicine, è opportuno allungare i turni d'irrigazione e ricorrere a 3-4 trattamenti, con cadenza settimanale, localizzati al piede delle piante, utilizzando poltiglia bordolese-20 (bio, non classificato), alla dose di 70 grammi per 10 litri d'acqua.

Il ***marciume del colletto*** **(C)**, causato da *Phoma lycopersici*, si manifesta con un'ampia tacca depressa e marcescente in prossimità del colletto della pianta o della parte interrata del fusto. A seconda delle dimensioni della lesione la pianta manifesta deperimenti vegetativi più o meno gravi, seguiti talora dalla morte. Anche per questa malattia valgono i provvedimenti suggeriti per la cancrena pedale.

Tra gli **insetti** più comuni e dannosi che possono colpire la melanzana sono da citare i tripidi, gli afidi, gli aleurodidi, la dorifora e i miridi.

Il ***tripide*** *Frankliniella occidentalis* **(D)** è indubbiamente la specie più temibile. Con le sue punture causa la comparsa di numerosissime punteggiature fogliari argentate, alle quali segue la necrosi dei tessuti. Le piante colpite subiscono forti deperimenti vegetativi, che si ripercuotono sulla resa produttiva. Alla comparsa delle prime infestazioni intervenite con spinosad-12 (Success della Bayer Garden, non classificato), alla dose di 12 millilitri per 10 litri d'acqua, rispettando il tempo di sicurezza di 3 giorni.

Gli ***afidi*** sono rappresentati soprattutto da *Myzus persicae* **(E)**. Le sue colonie infestano le foglie, causando rallentamenti e deperimenti vegetativi. Le infestazioni si possono efficacemente contrastare intervenendo con imidacloprid-17,8 (Confidor 200 SL della Bayer Garden, non classificato), alla dose di 7,5 millilitri per 10 litri d'acqua, rispettando il tempo di sicurezza di 7 giorni.

Gli ***aleurodidi*** sono rappresentati da *Trialeurodes vaporariorum* **(F)** e *Bemisia tabaci* **(G)**. La prima specie è più comune nelle regioni settentrionali, la seconda in quelle meridionali. Entrambe infestano la pagina inferiore delle foglie causando ingiallimenti delle stesse. Alla comparsa delle infestazioni intervenite con imidacloprid, alla dose indicata per gli afidi.

La ***dorifora***, *Leptinotarsa decemlineata* **(H)**, è in grado di distruggere gran parte della vegetazione fogliare. Anche nei confronti di questo insetto è efficace imidacloprid, da usare alla dose indicata per gli afidi. Se volete ricorrere alla lotta con preparati biologici utilizzate, contro le giovani larve, Bacillus thuringiensis var. kurstaki ceppo EG 2424 (Jack Pot della Intrachem Bio Italia, irritante), alla dose di 3 grammi per 5 litri d'acqua, da distribuire su 10 metri quadrati di coltura.

I ***miridi*** sono rappresentati soprattutto da *Lygus rugulipennis* **(I)**, che punge il peduncolo dei fiori, causandone il disseccamento. Contenere i danni è assai

difficoltoso per la notevole mobilità degli adulti. Risultati parziali si conseguono intervenendo alla comparsa dei primi danni con deltametrina-1,6 (Decis Jet della Bayer Garden, irritante), alla dose di 8 millilitri per 10 litri d'acqua, rispettando il tempo di sicurezza di 3 giorni.

Tra gli **acari**, il ***ragnetto rosso*** comune, *Tetranychus urticae* (**L**), causa infestazioni durante il periodo più caldo dell'estate. Attraverso le sue punture sulle foglie sottrae succhi e pigmenti cellulari con la conseguente comparsa di puntini necrotici che conferiscono alla vegetazione una colorazione bronzea. Nei casi più gravi le foglie appaiono ricoperte da una sottile ragnatela, che l'acaro tesse e sotto la quale lo si può trovare nei suoi diversi stadi di sviluppo (adulti, uova e forme giovanili). Per il contenimento delle infestazioni ricorrete al trattamento con acaricidi specifici, quali exitiazox-10 (ad esempio RagnoStop 10 WP della Agrimix, Buster della Chemia, Kidò della Gowan, tutti non classificato), alla dose di 5 grammi per 10 litri d'acqua, rispettando il tempo di sicurezza di 7 giorni.

Talora i frutti esposti a temperature elevate e/o luce molto intensa si ustionano in modo più o meno diffuso

ALTRE AVVERSITÀ

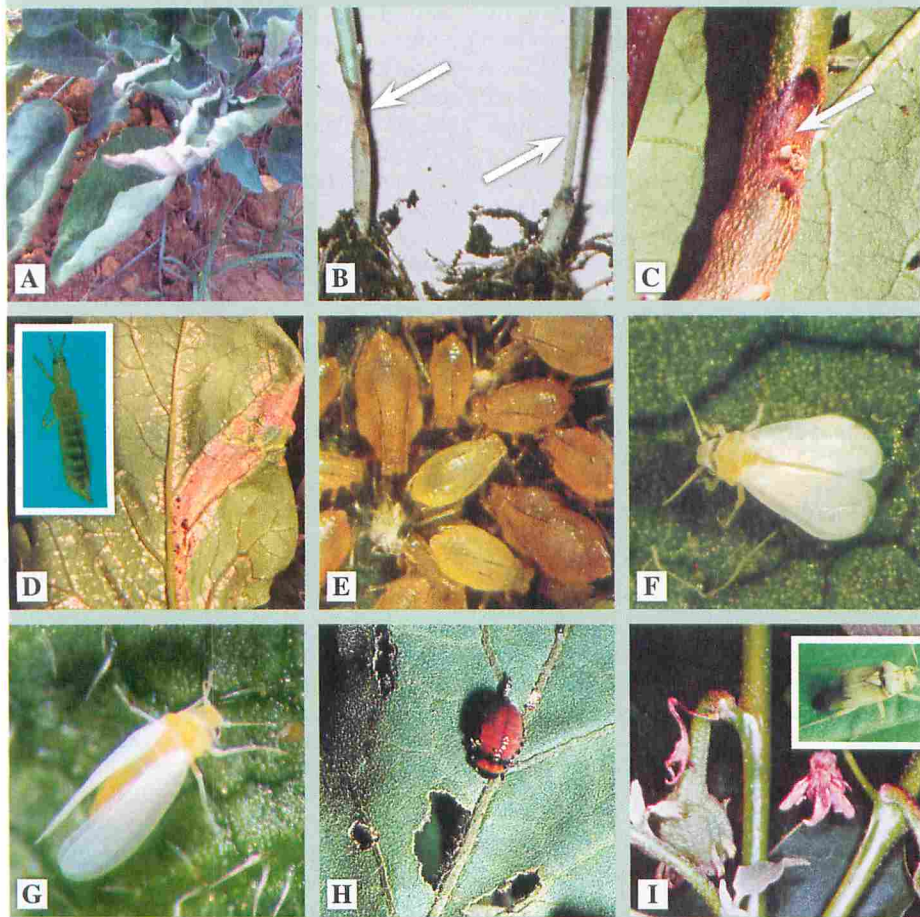
Sia le temperature elevate che la luce molto intensa sono in grado di *decolorare* in maggiore o minore misura i frutti, oppure *scottarli* in modo più o meno diffuso, anche se essi si possono poi ugualmente consumare.

Irrigazioni irregolari (definiti dai tecnici stress idrici) e/o il ritardo della raccolta possono provocare *ispessimento della buccia, perdita della giusta consistenza e del tipico sapore della polpa*, che può diventare amara o un po' piccante.

Un altro inconveniente che si può verificare abbastanza di frequente è la presenza di *macchie verdi sul frutto*, che durano fino alla raccolta. Queste macchie sono causate dalla permanenza dopo la fioritura dei petali, che non si staccano e rimangono aderenti al piccolo frutto. Bacche che presentano macchie verdi sono deprezzate dal punto di vista commerciale, ma in un piccolo orto questo è un problema poco rilevante. Se però questo fatto dovesse ripetersi è opportuno cambiare varietà, scartando quelle che, in rapporto all'esperienza acquisita, presentano o hanno presentato questa anomalia.

Altro problema che talora si può presentare è la presenza di *screpolature, spaccature o marciumi sui frutti*. Tale fatto pare sia dovuto ad un irregolare assorbimento di calcio, ed è aggravato da sbalzi di temperatura e di umidità che, a volte, in particolare sotto protezioni, sono rilevanti.

Coltivazione — *Alberto Locatelli*
Interventi fitosanitari — *Aldo Pollini*

Funghi, insetti ed acari che colpiscono la melanzana

Funghi. A-*Le infezioni di* ***verticilliosi*** *causano parziali o totali avvizzimenti della vegetazione.* **B**-*La* ***cancrena pedale*** *si manifesta con una strozzatura alla base del fusto (vedi frecce).* **C**-*Il* ***marciume del colletto*** *si presenta con un'ampia tacca depressa e marcescente in prossimità del colletto della pianta (vedi freccia) o della parte interrata del fusto.* **Insetti. D**-*Foglia colpita dal* ***tripide*** Frankliniella occidentalis, *1,2 millimetri (nel particolare).* **E**-***Afide*** Myzus persicae, *2,5 millimetri.* **F**-***Aleurodidi*** Trialeurodes vaporariorum *(1 millimetro) e* **G**-Bemisia tabaci *(1 millimetro).* **H**-*Foglia lesionata da* ***dorifora*** *(*Leptinotarsa decemlineata, *10-12 millimetri).* **I**-*Fiori disseccati a causa delle punture del* ***miride*** Lygus rugulipennis, *4,5 millimetri (nel particolare).* **Acari. L**-*Foglia interessata da un attacco dell'****acaro*** Tetranychus urticae, *0,5 millimetri (nel particolare)*

Puntate pubblicate.
- La melanzana può riuscire con facilità ma esige un clima caldo (3/2009).
- La coltura della melanzana richiede alcuni accorgimenti ma dà ottimi risultati (4/2009).
- La melanzana: raccolta, utilizzo ed avversità che la possono colpire (5/2009).

Fine

Risposte ai lettori

PIANTINE DI MELANZANA E MELONE DIVORATE DA LIMACCE

Nel maggio dello scorso anno, dopo che avevo messo a dimora melanzane e meloni, nel giro di poche notti le foglie delle piantine sono state letteralmente divorate da qualche parassita, come si vede dalla foto inviata. Siccome anche quest'anno desidero mettere a dimora questi ortaggi, cosa posso fare per proteggere le piantine?

Angelo Tosoni
San Giorgio in Salici (Verona)

Le foglie della piantina di melanzana ripresa nella foto sono state divorate da ***limacce*** (*Arion* spp., *Agriolimax* spp.). Questi molluschi terrestri sono attivi durante le ore notturne, in quanto si spostano su superfici bagnate dalla rugiada. Per contenere i loro danni è sufficiente distribuire un'esca granulare a base di metaldeide-5 (ad esempio Mesurol Lumache Plus della Bayer Garden, Compo Anti Lumache della Compo Agricoltura, Elitam Orto della Guaber, Lumaplus della Zapi Industrie Chimiche, ecc., tutti non classificato).

Piantina di melanzana danneggiata da limacce (3 cm), vedi particolare

Oltre al principio attivo, l'esca contiene una sostanza amara per evitare che venga ingerita accidentalmente da altri animali. In ogni modo la suddetta esca può essere collocata sotto il coccio di un vaso, dove le limacce amano rifugiarsi. *(Aldo Pollini)*

PATATE INTERESSATE DA «TUBEROMANIA»

Nello scorso mese di aprile alcuni tuberi di patata che conservavo in magazzino sono stati interessati da uno strano fenomeno, che documento con una foto. Di cosa si tratta?

Giuseppina Prucca
San Albano Stura (Cuneo)

Patata interessata da una tipologia alquanto rara di «tuberomania»

I tuberi di patata dell'abbonata sono stati interessati da una tipologia alquanto rara di ***«tuberomania»***, fenomeno che porta allo sviluppo di piccoli tuberi all'estremità dei germogli prodotti dalle patate in conservazione. Nel caso in oggetto i tuberi di nuova formazione nati dal tubero-madre sono rimasti parzialmente inglobati al suo interno.

La «tuberomania» interessa maggiormente le patate prodotte da piante che durante l'ingrossamento e la maturazione dei tuberi hanno subito un prolungato periodo di siccità; in caso di mancanza d'acqua occorre pertanto intervenire tempestivamente con irrigazioni di soccorso. *(Aldo Pollini)*

COME PROTEGGERE ORTAGGI E TERRENO DAI GAS DI SCARICO DELLE AUTOMOBILI CHE TRANSITANO LUNGO UNA STRADA CONFINANTE

Ho un piccolo pezzo di terreno che vorrei adibire ad orto, confinante però con una strada. Come posso proteggere gli ortaggi dai gas di scarico delle automobili che transitano lungo la strada?

Alessandro Ferluga
Trieste

Un terreno adibito ad orto posto vicino ad una strada deve essere protetto dai gas di scarico delle automobili che transitano, per mezzo di una barriera verde, fitta sin dalla base, alta almeno 1,5-2 metri

I gas di scarico delle automobili che transitano lungo una strada confinante **possono contaminare sia gli ortaggi che il terreno.** Pertanto **è raccomandabile proteggerli mettendo a dimora sul lato confinante con la strada una barriera costituita da specie sempreverdi** tipo lauroceraso, ligustro, bambù, ecc., che presentano sin dalla base una fitta vegetazione e impediscono quindi ai gas di scarico di raggiungere ortaggi e terreno. Le piante vanno messe a dimora rispettando una determinata distanza dalla strada, prevista dalla legge e/o da regolamenti comunali (a tal fine rivolgetevi all'Ufficio tecnico del vostro Comune). Per poter svolgere egregiamente la loro funzione protettiva le piante devono essere abbastanza fitte, disposte in fila alla distanza di 50-70 centimetri l'una dall'altra, e fatte crescere ad un'altezza di almeno 1,5-2 metri. Le distanze tra una pianta e l'altra dipendono anche dalla specie che si sceglie: in ogni caso al momento dell'acquisto fatevi consigliare da un vivaista di fiducia. *(Luca Conte)*

COME CONSERVARE LE CIPOLLE

Desidererei sapere come conservare le cipolle.

Olga Roman
Pragelato (Torino)

Le cipolle, per essere conservate a lungo, devono essere poste in locali bui. A livello familiare possono andar bene gli stessi ambienti dove si conservano le patate (quindi con temperature invernali attorno ai 4-5 °C). Per una lunga conservazione è determinante la scelta delle varietà. Migliori sono quelle che i tecnici definiscono a «giorno lungo», tipo Dorata di Parma, Ramata e Rosso ramata di Milano, Stoccarda (a bulbo colorato) o tipo Agostana (a bulbo bianco). È consigliabile inoltre disporre i bulbi, dopo averli fatti ben asciugare, in cassettine in un solo strato, distanziando gli uni dagli altri per consentire la migliore ventilazione possibile, e quindi evitare e/o limitare la formazione di marciumi, che compaiono con frequenza in ambienti di conservazione poco idonei. *(Redazione)*

Le cipolle, fatte ben asciugare, vanno poste in cassettine in un solo strato e distanziate le une dalle altre, per consentire la migliore ventilazione possibile

Ciliegio: dalla piantagione dell'astone alla forma di allevamento

Dopo aver visto sul numero scorso le varietà di ciliegio consigliate, vediamo ora come mettere a dimora una o più piante e come impostare correttamente le forme di allevamento consigliate: vasetto catalano e fusetto. I principali portinnesti oggi disponibili e il loro effetto sulla vigoria del ciliegio

Per quanto riguarda la **preparazione del terreno** per l'impianto, questa non differisce da quella indicata per altri alberi da frutto e descritta periodicamente ne «i Lavori» (si vedano in proposito le indicazioni fornite sul supplemento allegato al n. 9/2008 a pag. 26).

LA MESSA A DIMORA DELL'ASTONE

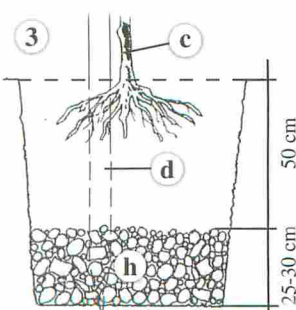
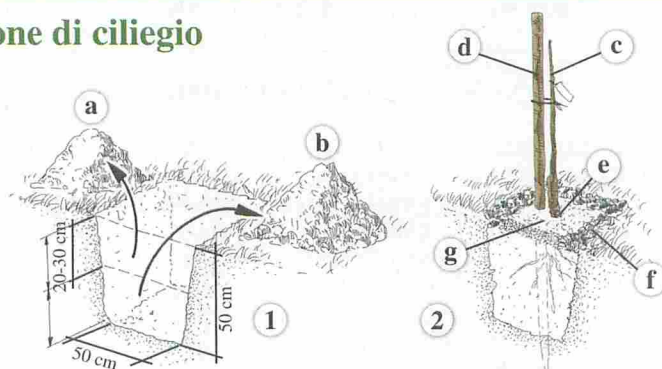
L'**astone** (pianta giovane di 1-2 anni di età) da porre a dimora deve essere ben lignificato, privo di cocciniglie e avere un diametro di almeno 1 centimetro a 10 centimetri sopra il punto di innesto. Deve possedere un apparato radicale il più possibile ampio e sano, soprattutto senza tumori. Eventuali radici lacerate a seguito dell'estirpazione dal vivaio devono essere ritagliate con taglio netto subito a monte della lacerazione. Se c'è una radice più lunga di altre non deve essere accorciata; se occorre, allargate un po' la buca, ricordando che più radici ci sono più facile risulta l'attecchimento.

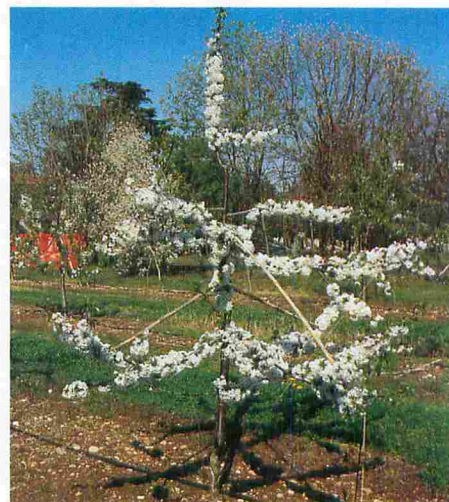
Ciliegio allevato a vaso; questa forma di allevamento è stata illustrata nel supplemento «i Lavori» allegato al numero 1/2007 a pagina. 32

Tenete presente che la **piantagione autunnale** permette alla pianta di vegetare immediatamente a fine inverno, guadagnando giorni preziosi per il suo sviluppo nel primo anno di vegetazione. Ricordate anche che le radici devono essere superficiali e quindi ponetele alla stessa profondità che avevano in vivaio; in pratica, il colletto della pianta (punto di transizione del fusto sulle radici) dovrà risultare qualche centimetro al di sopra del livello medio del terreno circostante, in modo che, in seguito all'assestamento della terra, venga poi a trovarsi appena sotto quel livello. Poi annaffiate abbondantemente in modo che la terra fine aderisca bene alle radici stesse.

La messa a dimora di un astone di ciliegio

1-*Per la piantagione, in un terreno con buon drenaggio, si scava una buca larga circa 50x50 cm e profonda sempre 50 cm, mantenendo separata la terra dei primi 20-30 cm* **(a)** *da quella sottostante* **(b)**.

2-*Dovendo assicurare l'astone* **(c)** *a un palo tutore* **(d)**, *piantate quest'ultimo sul fondo della buca, press'a poco nel punto in cui dovrà trovarsi la pianta. Quindi rimettete nella buca, disgregandola bene, la terra dello strato più basso* **(b)**. *Poi cominciate a disporre su di essa, più o meno a cono, la terra, bene sminuzzata, dello strato superiore* **(a)**. *Ogni tanto appoggiate l'apparato radicale sul piccolo cumulo fino a che, aggiungendo o togliendo terra, vedete che l'apparato radicale rimane più o meno al livello che aveva in vivaio. In ogni caso il colletto* **(e)** *della pianta (punto di transizione del fusto sulle radici) dovrà risultare di qualche centimetro al di sopra del livello medio del terreno circostante, in modo che, in seguito all'assestamento della terra, venga poi a trovarsi appena sotto quel livello. Coprite l'apparato radicale con la rimanente terra scavata dai primi 20-30 cm* **(a)**, *portandola fino quasi ai margini superiori della buca, in modo che, se ne avete, possiate disporre ai margini della buca stessa qualche forcata di letame maturo* **(f)**, *come mostra il disegno; fate in modo però che il letame non vada a contatto con le radici. Coprite il letame con terra fine creando così un piccolo rialzo, ai margini della buca. Innaffiate quindi con una ventina di litri di acqua per favorire l'assestamento e l'adesione della terra fra le radici. Completate il lavoro coprendo tutto ancora con terra asciutta in modo da impedire la perdita per evaporazione dell'umidità sottostante e compensare l'assestamento del terreno.*

3-*Se il terreno è pesante, e non ha un buon drenaggio, la buca deve essere più larga e anche più profonda per potervi costituire un drenaggio di 25-30 cm con ciottoli e pietrame* **(h)**. *Si procede poi con il riempimento come indicato per i disegni* **1** *e* **2**

Il vasetto catalano è una forma di allevamento basata su semplici interventi di potatura che mantengono la chioma dell'albero con uno sviluppo limitato (entro i 3 metri o poco più)

Ciliegio allevato a fusetto (anche in questo caso la pianta può essere mantenuta entro i 3 metri di altezza o poco più)

Se potete effettuare la piantagione in autunno, lasciate intatto l'astone; lo spunterete – come detto nel capitolo relativo all'impostazione della forma di allevamento – alla fine dell'inverno.

Le distanze d'impianto. Nel porre a dimora le piante, ricordate di assegnare a ciascuna la giusta distanza dalle altre (in dipendenza soprattutto del portinnesto adottato - vedi riquadro di pag. 40), per evitare che poi il reciproco ombreggiamento vanifichi gli sforzi tesi a evitare che le chiome crescano troppo in alto.

Nel caso di un solo albero messo a dimora in giardino si devono distinguere le seguenti possibilità: se il portinnesto è il franco o l'F 12/1 si deve assicurare alla pianta un raggio libero di almeno 3,5 metri; se il portinnesto è Santa Lucia (Malebbo) o Colt o Maxma 60, un raggio di 3 metri; se è Gisela 5 o Gisela 6 o Weiroot 158, un raggio di 1,5-2 metri.

Per l'impianto di un vero e proprio ciliegeto molto dipende dalla fertilità del terreno, ma orientativamente si devono adottare le seguenti distanze medie: con portinnesto franco o F 12/1 6 metri tra le piante e 7 metri tra le file; con portinnesto Santa Lucia (Malebbo) o Colt o o Maxma 60, 5 metri tra le piante e 6 metri tra le file; con Gisela 5 o Gisela 6 o Weiroot 158, 1,5-2 metri tra le piante e 4 metri tra le file.

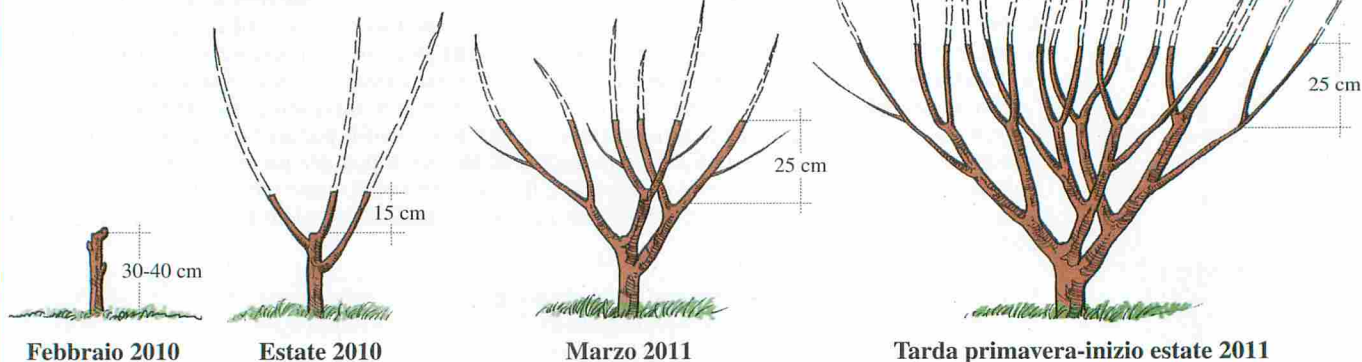
LE FORME DI ALLEVAMENTO CONSIGLIATE

La forma di allevamento deve essere scelta soprattutto in base al portinnesto. Se questo è più o meno vigoroso (Colt, Santa Lucia o Malebbo, Maxma 60), è conveniente allevare il ciliegio a **vaso** con tre-quattro branche principali, in modo da distribuire e suddividere la crescita su tre o quattro assi. Se invece il ciliegio è innestato su un portinnesto debole (Gisela 5 o 6, Weiroot 158), allora conviene rispettare il portamento tipico della specie (un asse centrale provvisto di palchi) e adottare il **fusetto**.

Dell'allevamento a vaso abbiamo parlato spesso nel supplemento periodico

L'allevamento del ciliegio a vasetto catalano

La facilità di realizzazione del vasetto catalano lo rende interessante per il piccolo coltivatore e per chi non ha particolare dimestichezza con le diverse operazioni di potatura. Nei disegni sono illustrate le operazioni di potatura da effettuare per l'ottenimento della forma a vasetto catalano, dopo aver messo a dimora l'astone in autunno.
Nel **febbraio 2010** *si taglia l'astone a 30-40 cm da terra e si allevano tre-quattro germogli. Nell'***estate 2010** *i germogli scelti vanno tagliati a circa 15 centimetri dalla loro inserzione. Nel* **marzo 2011**, *prima del germogliamento, con la potatura ognuno di questi rami viene tagliato a circa 25 cm dalla sua inserzione. Quando nella* **tarda primavera-inizio estate 2011** *i germogli sono lunghi 50-60 cm, vanno riportati a 25 cm di lunghezza.*
N.B.: per comodità di lettura del disegno gli alberi sono stati rappresentati sempre senza foglie (per gli anni seguenti e ulteriori dettagli si rimanda al testo)

Febbraio 2010 **Estate 2010** **Marzo 2011** **Tarda primavera-inizio estate 2011**

dei «Lavori» (vedi quello allegato al n. 1/2007, pag. 32). Qui vogliamo descrivere una variante del vaso tradizionale, recentemente diffusa in Spagna e adottata ora anche in alcune aziende italiane; si tratta del cosiddetto «vasetto catalano», così chiamato perché utilizzato per la prima volta nelle aziende agricole della Catalogna (Spagna). È una forma di allevamento adatta per varietà molto produttive.

Vasetto catalano

Per questo tipo di allevamento occorre disporre di irrigazione e utilizzare come portinnesto il Colt oppure il Malebbo (selezione SL 64). Orientativamente, le distanze di impianto possono essere di 2-3 metri sulla fila e 4-4,5 metri tra le file, cioè inferiori a quelle consigliate per un vaso tradizionale.

Autunno 2009. L'astone deve essere robusto e provvisto di buone gemme nel tratto più vicino al punto di innesto. Lo si deve mettere a dimora in autunno per poter avere, a primavera, un'immediata partenza della vegetazione.

Febbraio 2010. In febbraio lo si taglia a 30-40 cm da terra. Si allevano dai tre ai quattro germogli, assicurando a essi, con il solito stuzzicadenti o con una molletta da panni, un angolo di inserzione piuttosto aperto (altri eventuali germogli vanno subito eliminati con la scacchiatura).

Estate 2010. I germogli scelti devono crescere con vigore. Quando cominciano a lignificarsi alla base (lo si capisce dal colore che, da verde, comincia a diventare leggermente bruno) vanno tagliati, con la potatura verde, a circa 15 centimetri dalla loro inserzione. In seguito a questo taglio, e vicino a esso, nasce un nuovo germoglio che deve crescere senza rami anticipati; affinché questo avvenga, si devono sospendere, una settimana circa prima del taglio e per circa un mese, le eventuali irrigazioni.

Marzo 2011. All'inizio del secondo anno, prima del germogliamento, con la potatura ognuno di questi rami viene tagliato a circa 25 cm dalla sua inserzione.

Tarda primavera-inizio estate 2011. Quando nella tarda primavera-inizio estate i germogli nati al di sotto del taglio raggiungono la lunghezza di 50-60 cm, vengono riportati a 25 cm di lunghezza. Altri eventuali germogli più corti non si toccano.

Inizio 2012. All'inizio del terzo anno si eliminano eventuali rami che possono ostacolare la penetrazione della luce all'interno del vaso e si tagliano i rami lunghi all'altezza a cui si vuole che si fermi la chioma nel suo insieme (per esempio a 3 metri da terra).

Anni successivi. Negli anni successivi, per mantenere la chioma a quell'altezza, potrebbero essere necessari tagli di ritorno anche su legno di due anni, da eseguire dopo il germogliamento.

In Italia questo tipo di allevamento è ancora poco diffuso e quindi non si dispone di una esperienza generalizzata. È da ritenere, però, che sia di più facile realizzazione negli ambienti meridionali nei quali è più lunga la stagione vegetativa. Certo è che la semplicità degli interventi da compiere lo rende comunque interessante anche e proprio per il piccolo coltivatore e per chi non ha dimestichezza con la potatura.

Fusetto

Un ciliegio allevato a fusetto si presenta con un asse centrale provvisto di palchi di branche. I palchi sono in genere tre, ma possono anche essere solamente due se il portinnesto è molto debole e il terreno poco fertile. Ogni palco è costituito da tre o quattro branche; i punti di inserzione di queste sul fusto devono risultare un po' sfalsati lungo il fusto (come bene evidenziato nei disegni soprastanti) per evitare che due branche, inserite troppo vicine fra loro, possano strozzare l'asse centrale limitandone la crescita dopo il primo anno.

Autunno 2009. L'astone deve essere robusto e provvisto di buone gemme, possibilmente privo di rami anticipati; conviene mettere l'astone a dimora in autunno per poter avere, a primavera, un'immediata partenza della vegetazione.

Febbraio 2010. Per questa forma l'astone viene spuntato a circa 120 cm da terra; se vi sono rami anticipati conviene tagliarli subito dopo la gemme più vicine all'inserzione. Alla ripresa vegetativa il germoglio vicino al taglio deve essere rispettato e lasciato crescere verticalmente poiché costituirà il prolungamento del fusto.

Durante la stagione vegetativa, tra i germogli sottostanti se ne scelgono tre o quattro, possibilmente disposti in modo tale da dividere lo spazio in parti uguali (angolo di 120° o di 90° fra loro), destinati a formare il primo palco di branche. Altri germogli eventualmente presenti si eliminano con la scacchiatura.

A ciascuno dei germogli scelti occorre assicurare un ampio angolo di inserzione

L'allevamento del ciliegio a fusetto

L'allevamento del ciliegio a fusetto risulta conveniente quando si ha un portinnesto debole (tipo Gisela), ma un terreno fertile e irriguo. Dopo aver messo a dimora l'astone in autunno, in febbraio, quando le gemme cominciano a gonfiarsi, si compiono le operazioni di potatura per dare origine alle impalcature. Per costituire il primo palco di branche si spunta l'astone a circa 120 cm da terra **(febbraio 2010)**, *mentre per il secondo* **(primavera 2011)** *e terzo palco* **(primavera 2012)** *si spunta il prolungamento dell'asse centrale rispettivamente a 60-70 cm dal primo e a circa 50 dal secondo. A seguito della spuntatura nascono vari germogli: quello vicino al taglio si lascia crescere verticalmente perché deve costituire il prolungamento del fusto; fra i sottostanti se ne scelgono 3 o 4 per formare il palco di branche (vedi il testo)*

Ciliegio: vantaggi e svantaggi dei portinnesti utilizzati

Per secoli i portinnesti per il ciliegio sono stati rappresentati dalle due specie Prunus avium (ciliegio dolce) e Prunus cerasus (ciliegio acido) e da un altro Prunus tipico dei terreni calcarei, magri e caldi: il Prunus mahaleb, conosciuto anche come ciliegio di Santa Lucia o Malebbo. Dalla fine del secolo scorso invece si dispone di numerosi altri portinnesti, costituiti e selezionati in varie parti del mondo con lo scopo di ottenere soggetti capaci di anticipare l'entrata in produzione e di ridurre la grandezza dell'albero. Risultano così più facili, rapide e meno costose tutte le operazioni da compiere sulla chioma, in primo luogo la raccolta delle ciliegie e la potatura. I nuovi portinnesti inoltre, grazie alla riduzione di sviluppo che inducono nella pianta, permettono anche un'esecuzione più facile ed efficace dei trattamenti antiparassitari e una più agevole realizzazione delle coperture di protezione contro la grandine, contro gli uccelli e contro la pioggia.
La scelta dei portinnesti deve essere fatta tenendo conto sia dello sviluppo che si vuole far raggiungere all'albero sia delle caratteristiche dell'ambiente:
*– **se si vuole avere un grande albero**, longevo, che deve fare ombra e soddisfare la vista specialmente in occasione della fioritura, allora conviene un ciliegio innestato su un soggetto vigoroso, come il* **franco** *(portinnesto ottenuto da un seme di ciliegio dolce) o su* **F 12/1** *(con questi due portinnesti il terreno deve essere profondo e fertile, servito da irrigazione);*
*– **se invece si vuole un albero di sviluppo contenuto**, in modo che sia possibile effettuare con rapidità la raccolta e la potatura allora la scelta deve cadere sul ciliegio di Santa Lucia (Malebbo) o, ancora meglio, su portinnesti come quelli sotto elencati.*
Eccovi una breve descrizione dei portinnesti che oggi danno maggiore affidamento e quindi sono consigliabili anche per un piccolo ciliegeto.
Ciliegio di Santa Lucia *o* **Malebbo.** Vantaggi: *è adatto per terreni magri, calcarei, ma esenti da ristagni d'acqua. Rispetto al franco riduce più o meno sensibilmente lo sviluppo dell'albero in relazione alla fertilità del terreno, anticipa l'entrata in produzione e un po' anche l'epoca di maturazione delle ciliegie.* Svantaggi: *gli aspetti negativi sono rappresentati dalla sensibilità agli attacchi di Armillaria (che provoca il marciume radicale) e talora da problemi di disaffinità (l'innesto non attecchisce) che possono manifestarsi anche vari anni dopo l'innesto.*
Ciliegio acido. Vantaggi: *adatto per terreni pesanti, il ciliegio acido (sono da preferire le selezioni CAB 6 P e CAB 11 E) riduce lo sviluppo in misura analoga al precedente.* Svantaggi: *può andare soggetto a fenomeni di disaffinità ritardata (cioè la pianta può morire alcuni anni dopo l'innesto). Ricordiamo che esiste la varietà «Tabel Edabriz» che riduce notevolmente lo sviluppo dell'albero innestato, ma è molto esigente in fatto di fertilità del terreno e di disponibilità di acqua (è un portinnesto che può essere adatto per coltivare un ciliegio sul terrazzo).*
Colt. Vantaggi: *è analogo ai precedenti per quanto riguarda lo sviluppo e si adatta ai terreni pesanti con drenaggio non perfetto.* Svantaggi: *esige disponibilità d'acqua dalla fase di invaiatura (cambio di colore dei frutti) in poi, pena la riduzione della dimensione delle ciliegie.*
Maxma 60. Vantaggi: *si adatta ad ambienti vari, anche poveri e asciutti. Può essere paragonato al Malebbo per quanto riguarda lo sviluppo indotto sull'albero innestato.* Svantaggi: *è troppo vigoroso nei terreni fertili.*
Gisela 5 *e* **Gisela 6.** Vantaggi: *sono oggi i portinnesti più consigliabili per gli ambienti del nord e delle vallate alpine, purché i terreni siano fertili e serviti da irrigazione. Riducono notevolmente lo sviluppo dell'albero, rendendo agevoli e rapide le operazioni di potatura e di raccolta delle ciliegie, operazioni che si possono compiere quasi esclusivamente da terra. Gisela 5 è un po' meno vigoroso di Gisela 6 e dà ottimi risultati in ambienti in cui non è eccessivo il calore estivo.* Svantaggi: *poiché determinano una rapida entrata in produzione delle piante su essi innestate, bisogna evitare, con un'attenta potatura, che la produzione del secondo anno d'impianto, e talora del terzo, sia eccessiva, altrimenti c'è il rischio di bloccare lo sviluppo dell'albero a danno delle produzioni degli anni seguenti.*
Weiroot 158. Vantaggi: *presenta un comportamento analogo a Gisela 5 e 6, ma è più rustico e adattabile anche agli ambienti del centro-sud.* Svantaggi: *si rivela troppo debole nei terreni poco fertili.*
Per concludere, quando acquistate una pianta di ciliegio fatevi sempre dire su quale portinnesto è stata innestata perché in base a quello, e a quanto sopra illustrato, potete capire se fa al caso vostro.

(circa 90°) e lo si farà utilizzando uno stuzzicadenti o una molletta da panni come divaricatore. Ogni germoglio, comunque, continuerà poi la sua crescita naturale dirigendosi verso l'alto e potrà essere inclinato a circa 60° solo alla fine della stagione (ottobre).

Primavera 2011. All'inizio del secondo anno il prolungamento dell'asse centrale viene spuntato a circa 70 cm di distanza dalla prima impalcatura e, con i germogli che sorgono, si formano il nuovo prolungamento dell'asse centrale e una seconda impalcatura. Anche in questo caso si deve assicurare ai germogli un ampio angolo di inserzione. I germogli destinati a formare la seconda impalcatura devono essere scelti e fatti crescere in modo che non vengano a trovarsi sullo stesso piano verticale dei sottostanti, ma intervallati rispetto a questi (vedi disegnino in alto nel box della pagina precedente). I germogli del secondo palco verranno poi inclinati a circa 80° alla fine della stagione. Gli altri possono essere eliminati o spuntati [1].

Primavera 2012. All'inizio del terzo anno si può formare una terza impalcatura, spuntando l'asse centrale a 50 cm sopra la seconda, seguendo gli stessi criteri già illustrati. Le branche di questo palco devono essere aperte in modo che si vengano a trovare in posizione orizzontale.

⚠ Anche per l'allevamento a fusetto si deve fare attenzione a che la pianta non tenda a spostare la vegetazione verso l'alto. Questo inconveniente può essere evitato lasciando meno rami nella parte alta dell'albero. Si può eventualmente intervenire sulle branche del primo palco riducendo temporaneamente la loro produzione e praticando spuntature o accorciamenti per richiamare la vegetazione. La riduzione della produzione può essere ottenuta, in un piccolo ciliegeto, eliminando una parte dei dardi fioriferi con la potatura di fine inverno, come vedremo nella puntata dedicata alle cure colturali.

Giorgio Bargioni

[1] È probabile che con portinnesti deboli e con varietà di scarso vigore gli alberi presentino diversi fiori già nel secondo anno; è bene eliminarli quasi tutti per evitare che un'entrata in produzione troppo precoce fiacchi la pianta a danno della vegetazione e della produttività futura.

Puntate pubblicate.
- Il ciliegio, albero tipico della collina coltivabile in tutta Italia (n. 3/2009).
- Ciliegio: le varietà adatte per un piccolo ciliegeto familiare (n. 4/2009).
- Ciliegio: dalla piantagione dell'astone alla forma di allevamento. (n. 5/2009).

Prossimamente.
- Coltivazione, raccolta e avversità.

Vi invitiamo ad una giornata sull'innesto e sulla potatura verde delle piante da frutto

Sabato 23 maggio offriamo la possibilità ad un centinaio di abbonati di partecipare, gratuitamente, ad una giornata tecnico-pratica sulla potatura verde e sull'innesto delle piante da frutto condotta dal nostro collaboratore Giovanni Rigo. L'incontro si tiene all'interno di un'azienda agricola, situata ad Acqualunga, frazione di Borgo San Giacomo (Brescia)

L'anno scorso, a fine giugno (vedi n. 6/2008, pag. 51), abbiamo invitato gli abbonati di *Vita in Campagna* all'Orto botanico del Monte Baldo (Novezzina di Ferrara di Monte Baldo, Verona) per una giornata a contatto con la natura tra alberi, arbusti, piante aromatiche ed officinali e per una serata dedicata all'osservazione delle stelle.

Quest'anno, invece, **il 23 maggio vi invitiamo presso l'azienda agricola «Frutteto di Annalisa»** (di proprietà di un nostro abbonato), **situata nella frazione Acqualunga** (Via Villagana) del Comune di Borgo San Giacomo (Brescia), **per trascorrere una giornata con il nostro esperto Giovanni Rigo** (supportato anche da un altro tecnico agricolo) che vi illustrerà dal vivo come si eseguono l'innesto e la potatura verde delle piante da frutto.

A fianco. *Giovanni Rigo, il nostro collaboratore che terrà la lezione.* Sopra. *Veduta di parte dell'azienda agricola «Frutteto di Annalisa», ad Acqualunga, dove avrà luogo la giornata dimostrativa*

Ecco come si svolge la giornata. L'arrivo dei partecipanti è previsto per le **ore 10**. Dopo un breve saluto, si passerà a descrivere le tecniche di potatura verde e di innesto di actinidia, pero, melo, ciliegio, pesco, albicocco e susino.

Alle **ore 12,30** è prevista una pausa per il pranzo (ciascun partecipante avrà tempo di consumare il suo pranzo al sacco).

Dalle **ore 13,30 e fino alle 17** si parlerà delle principali tecniche di allevamento delle più comuni piante da frutto: scelta dei portinnesti e della forma di allevamento, malattie, ecc.

In caso di pioggia l'incontro si terrà ugualmente, al coperto, con un programma ridotto non potendo effettuare dal vivo le operazioni di potatura verde delle piante da frutto.

Come iscriversi alla giornata. La partecipazione è gratuita. Svolgendosi l'incontro all'interno di un'azienda agricola, non possiamo ospitare moltissime persone, al massimo un centinaio; quindi avranno il diritto di partecipare i primi 100 abbonati che si iscrivono.

Per l'iscrizione occorre telefonare, dal lunedì a venerdì, alla segreteria di *Vita in Campagna* allo 045 8057565 o allo 045 8057562.

Vi aspettiamo!

A cura della Redazione

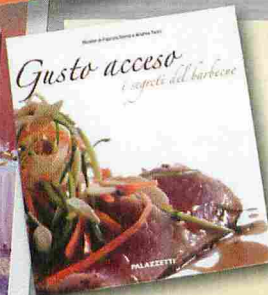
Come raggiungere l'azienda agricola «Frutteto di Annalisa» ad Acqualunga (Via Villagana), frazione di Borgo San Giacomo (Brescia). *Uscire al casello Manerbio dell'autostrada A21 (Brescia-Piacenza) e procedere verso Casella San Donnino e Verolavecchia. Quindi proseguire per Borgo San Giacomo e seguire le indicazioni stradali per Acqualunga*

promozione

Giardinissimo

Lanzarote 28,00€ al mese (1)
890€*

In più, tante ricette!

"Gusto acceso. I segreti del barbecue", tantissime ricette per ottenere il massimo dal tuo barbecue, curate e realizzate da due famosi chef, Fabrizio Nonis e Andrea Tarini.

Compreso nel prezzo con i modelli Lanzarote e Gargano.

Gargano forno 59,00€ al mese (2)
1.890€*

Milly Deluxe
590€

MARMOTECH

Palazzetti presenta la nuova gamma di barbecue realizzati in Marmotech, l'innovativo materiale policromo a base di graniglie di marmo ad alta resistenza termica che non necessita di manutenzione.

Saba
189€

Montpellier (arredo giardino set tavolo più 4 sedie) 990€

Lipari
399€

Lanzarote, Lipari, Gargano e Saba utilizzano sia legna sia carbonella.

Per te, il set barbecue!

Fino al 31 maggio, acquistando un barbecue in muratura della promozione Palazzetti in giardino, ricevi subito compreso nel prezzo anche un elegante set di attrezzi per barbecue.

(Solo dai rivenditori che aderiscono all'iniziativa)

Con Palazzetti puoi trasformare il tuo giardino in un giardinissimo! Scegli il barbecue che preferisci nella vasta gamma Palazzetti, in base alle tue esigenze di spazio e di spesa, ricorda che puoi pagare anche in comode rate. E dai un'occhiata anche alle nostre proposte di arredo giardino.

Tutti i prezzi sono iva inclusa. Promozione valida fino al 31 maggio.
* Il prezzo è riferito alla versione grezza.
1) 36 rate a 28€ (TAN 7,50% - TAEG 8,59%) 2) 36 rate a 59€ (TAN 7,50% - TAEG 8,03%)
3) Salvo approvazione Agos. Avvisi e fogli informativi sul sito internet e presso i rivenditori che aderiscono all'iniziativa.

GRUPPO**PALAZZETTI**
Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia (PN)

ABRUZZO - **Ciesse Intermediazioni** - Via A. De Gasperi, 21 - Sulmona (AQ) - Tel. 086434648 - **Società Aquilana** - Via Ponte Rosarolo, 2 - L'Aquila (AQ) - Tel. 0862410188 - **Scutti Gilberto** - C.da Poggio, 25 - Villa S. Maria (CH) - Tel. 0872944160 - **Collevecchio Savino** - Via Delle Gualchiere, 9 - Città S. Angelo (PE) - Tel. 085959743 - **Max Camin** - Via Verrotti - Montesilvano (PE) - Tel. 0854451878 - **Plastica Vomano** - Zona Ind.le - Basciamo (TE) - Tel. 0861650303 - **Stufe e Caminetti** - Viale Adriatico, 62 - Corropoli (TE) - Tel. 0861808148 - **BASILICATA** - **Trionfo Fineo Francesco** - Via Nazionale, 156 - Matera (MT) - Tel. 0835264422 - **Ceramiche Alberti** - Via Della Seta, 8 - Lauria (PZ) - Tel. 0973823522 - **Edilceramiche Dei F.lli Di Giuseppe** - Via Della Tecnica, 32 - Potenza (PZ) - Tel. 0971470459 - **La Scaleia Carmine** - Via Nazionale, 33 - Villa D'Agri Di Marsicovetere (PZ) - Tel. 0975352220 - **Magazzini GM di Marcone Giuseppe & Figli** - C.da San Luca - Muro Lucano (PZ) - Tel. 09762622 - **Progetto Marmi di Talamo Antonio** - Zona Paip - Palazzo San Gervasio (PZ) - Tel. 097244345 - **CALABRIA** - **Cucunato Francesco & Figli** - Via B. F. Marino, 14 Zona Ind.le - Zumpano (CS) - Tel. 0984404170 - **Eredi Ferrami** - Via S.S.18, 243 - Guardia Piemontese E Rende (CS) - Tel. 098294107 - **F.lli Ruscelli** - Via Nazionale S.S. 106, 28 - Villapiana Scalo (CS) - Tel. 098159027 - **Fa.Pi. di Falcone G. & C.** - Via A. De Gasperi, 100 - Acri (CS) - Tel. 0984954447 - **Stil Casa Di Fiorillo** - Via Parisi/Piano Lago/Mangone - Belsito (CS) - Tel. 0984983917 - **Tre Erre di Ruffolo Erminia & C.** - C.da Cutura - Torano Scalo (CS) - Tel. 0984506160 - **Centro C. Orlando** - Via Marevitano, 36 - Falerna Scalo (CZ) - Tel. 096893432 -**Edilpalamara** - Via Repubblica - Guardavalle Marina (CZ) - Tel. 096786479 - **La Marmeria di Battaglia** - Viale Cassiodoro, 167 - Davoli Marina (CZ) - Tel. 096770063 - **Orlando Antonio** - Via del Progresso, 360/B - Lamezia Terme (CZ) - Tel. 0968453457 - **Seredil** - C.da Giardini - Maida (CZ) - Tel. 0968754741 - **Talarico** - Loc. Roca S.S. 106 - Sellia Marina (CZ) - Tel. 0961961155 - **Edil Cantelmo** - C.so Garibaldi - Crucoli Torretta (KR) - Tel. 096234138 - **Piscitelli Carmela** - Via Capo Rizzuto - Isola Capo Rizzuto (KR) - Tel. 0962793046 - **Auddino Edilizia** - C.da Feudo - Polistena (RC) - Tel. 0966930975 - **Calautti Giuseppe & Figli** - Via Nazionale Nord, 70 - Marina Di Gioiosa Jonica (RC) - Tel. 0964415313 - **Gaglioti** - Via Provinciale S.N.C. - Barritteri (RC) - Tel. 0966410324 - **Mat. Edile Martino** - Via Ravagnese, 160 - Reggio Calabria (RC) - Tel. 0965643713 - **CAMPANIA** - **Piarulli Agrigarden** - Via Variante Est - Manocalzati (AV) - Tel. 0825625332 - **Russo A.** - Via Roma, 27/29/31 - Bagnoli Irpino (AV) - Tel. 0827603086 - **Ceramica Mazzariello** - S.S. Appia Km 240, 300 - Campizze Di Bonea (BN) - Tel. 0824835705 - **Celestino Store** - S. Provinciale 330 - Alife (CE) - Tel. 0823918514 - **Edil Russo** - Via Cancello, 219 - Maddaloni (CE) - Tel. 0823200289 - **Morra Ceramiche** - Via Appia Km 195 - Vitulazio (CE) - Tel. 0823622253 - **Tancredi** - Via Vomero - Telese Terme (CE) - Tel. 3356523216 - **Vozza Michele** - Via Nazionale Appia, 224 - Casagiove (CE) - Tel. 0823466068 - **Barbato F.** - Via G. Marconi, 75 - Camposano (NA) - Tel. 0818248623 - **Ceramiche P.M.C. di Pizzo** - Via P. Di Prisco, 77 - S. Gennarello di Ottaviano (NA) - Tel. 0818271400 - **Edil Borrelli** - Via Sambuco, 12 - Volla (NA) - Tel. 0817731175 - **Ediltutto di V. Esposito** - Via Roma, 291 - Pomigliano D'Arco (NA) - Tel. 0815213001 - **F.lli Granato** - Via Alveo Cimitero - Somma Vesuviana (NA) - Tel. 0818997450 - **Bam Edil di Infante M.** - Via O. De Marsilio, 2/4 - Vallo Della Lucania (SA) - Tel 09743300 - **Caldo Casa 2** - Via Madonna del Carmine - Agropoli (SA) - Tel. 0974829367 - **Curci Costruzioni** - Via Aldo Moro, 20 - Buccino (SA) - Tel. 3385646833 - **Edil Travet di Caponigro** - Via Matiano, 22 - Campagna (SA) - Tel. 082848532 - **Siani** - Via delle Sirene - Marina di Camerota (SA) - Tel. 0974932816 - **Sorem Broker** - Via Rielle, 13 - San Rufo (SA) - Tel. 0975395037 - **Tecnimpianti** - Via Nazionale, 455 - Padula Scalo (SA) - Tel. 097574264 - **EMILIA ROMAGNA** - **Gironi Carlo Di Gironi Daniele** - Via Del Giglio, 9 - Monghidoro (BO) - Tel. 0516554423 - **Marmeria Graziani** - Via Poggio, 12 - San Giovanni In Persiceto (BO) - Tel. 051822112 - **C.M.C. Di Paci Sergio e C.** - V.le Della Repubblica, 42 - Savignano Sul Rubicone (FC) - Tel. 0541946698 - **Garden Più di Magnani** - Via Emilia Ponente, 3551 - Diegaro Di Cesena (FC) - Tel. 0547347480 - **Sbrighi** - Via San Giorgio, 2370 - S. Giorgio Di Cesena (FC) - Tel. 0547324158 - **Tecno Finiture** - Via Statale, 90/B - Sant'Agostino (FE) - Tel. 053284162 - **Bettini Nadia** - Via Statale per Fanano, 55/3 - Sestola (MO) - Tel. 053661837 - **Ca Corradi** - Via Rimale, 55/A - Fidenza (PR) - Tel. 0524524006 - **Edilcolla Materiali Edili di Costa** - Via Cornaccina, 22 - Medesano (PR) - Tel. 0525420464 - **Fagioli Roberto** - Via per Parma, 24 - Traversetolo (PR) - Tel. 0521341316 - **Pianeta Casa** - Centro Comm.le Euro Torri - P.zza Balestrieri, 33/A - Parma (PR) - Tel. 0521272910 - **Stufa. Mi di Ubaldi Mirella** - Strada Corniglio, 13 - Langhirano (PR) - Tel. 0521862775 - **Bellosi Mauro** - Via Giuliana, 4/C - Bagnara Di Romagna (RA) - Tel. 054576082 - **Eredi Catenelli Aldo** - Via Roncalceci, 51 - Pilastro (RA) - Tel. 0544534411 - **Faro Due** - Via Dismano, 118 - Ravenna (RA) - Tel. 054467381 - **Fuzzi Commerciale** - Via G. Dalle Vacche, 41 - Conselice (RA) - Tel. 054589185 - **Officina Verde di Pezzani R.** - Via Ponte Enza, 17 - Ponte Enza - Gattatico (RE) - Tel. 0522902245 - **Del Magno Luigi** - Via Potenza, 1 - Riccione (RN) - Tel. 0541602255 - **FRIULI VENEZIA GIULIA** - **Palazzetti Per Te** - Via Montereale, 34 - Pordenone (PN) - Tel. 0434555419 - **Garden Center** - Via Flavia di Stramare, 133/A - Muggia (TS) - Tel. 040231985 - **Sclip Ceramiche** - Strada Per Vienna, 82/A - Opicina (TS) - Tel. 040211929 - **Edilfriuli Nord Artegna** - Via Nazionale, 31 - Artegna (UD) - Tel. 0432987181 - **Edilfriuli Nord Tolmezzo** - Via dell'Industria , 21 Zona Ind.le - Tolmezzo (UD) - Tel. 043344217 - **Hidroclima di Pertegada** - Via Lignano Sabbiadoro, 154 - Pertegada (UD) - Tel. 043153214 - **Rep Ronutti** - Statale Napoleonica, 3/A - Castions di Strada (UD) - Tel. 0432768082 - **LAZIO** - **D'Itri** - Via G. Puccini, 127 - Frosinone (FR) - Tel. 0775290990 - **Edilizia Cappelli** - S. S. 630 Km 20,00 - Ausonia (FR) - Tel. 0776952552 - **Oddi Legnami Di Oddi G. & C.** - Via Casilina Sud Km 79 loc. Roana - Ferentino (FR) - Tel. 0775271265 - **Toldo F.lli di Luigi & Claudio** - Via Acque Alte, 47 - Borgo Podgora (LT) - Tel. 0773637057 - **Tomao Di Tomao R. & P.G.** - V. Cistrelli, 8 - Scauri (LT) - Tel. 0771680874 - **Etrusco Ceramiche** - Via Salaria Vecchia Km. 129,500 - Bacugno - Fraz. Posta (RI) - Tel. 0746959150 - **Alfani Ceramiche** - Via Aurelia Km 44,300 - Cerveteri (RM) - Tel. 069903303 - **Bagaglini Lelio** - Via Appia Nord, 251 - Velletri (RM) - Tel. 069636391 - **Cantiani** - Via S. Sebastiano, 37 - Fiano Romano (RM) - Tel. 0765455164 - **Ceramiche Appia Nuova** - Via Appia Nuova, 1270 - Roma (RM) - Tel. 067163201 - **Ceramiche Fa.Pi** - Via della Macchia - Bracciano (RM) - Tel. 069986608 - **Ceramiche Nel Mondo** - Via Angelo Molinari, 217 Zona Ind.le - Civitavecchia (RM) - Tel. 076659681 - **Edilgabrielli** - Via Cassia Km 34,200 - Campagnano di Roma (RM) - Tel. 069015891 - **Edilmostra** - Via E. Ferri, 19 - S. Marinella (RM) - Tel. 0766536096 - **Idrogross** - Via di Settebagni, 742 - Roma (RM) - Tel. 068856121 - **Manieri & Ceccarelli** - Via del Casalone, 26 - Lunghezza (RM) - Tel. 0622485327 - **Po.Me.Tra.** - Via Aurelia, 1289 - Roma (RM) - Tel. 06661712 - **Trulli Legna e Camini** - Via Armellino, 63 - Anzio (RM) - Tel. 069873166 - **Centro Benedetti** - Via Ferri (Zona Comm.le) - Tarquinia (VT) - Tel. 0766856128 - **Centro Edilizia Mimosa** - S.S. Cassia Nord Km 88,200 - Viterbo (VT) - Tel. 0761250777 - **Ceramiche Tiberi** - S.S. Cassia Km 46,500 - Sutri (VT) - Tel. 0761608390 - **LIGURIA** - **Tutto Edilizia** - Via XXIV Maggio, 19 - Uscio (GE) - Tel. 018591338 - **Artefuoco** - Via Aurelia, 59/A - Riva Ligure (IM) - Tel. 018442417 - **Galasso** - Via Brigate Partigiane, 164 - Piano di Follo (SP) - Tel. 0187558171 - **De. Sca.** - Via Piemonte, 10 - Cisano sul Neva (SV) - Tel. 0182595057 - **Rossi** - Via Roma, 33 - Sassello (SV) - Tel. 019723013 - **LOMBARDIA** - **Caminetti Cik** - Via Milano, 13 - Almè (BG) - Tel. 035541257 - **Centroedile** - Via Lungo Serio, 17 - Grassobbio (BG) - Tel. 0354522349 - **Casaform** - Via Per Chiari 1ª Traversa, 15 - Coccaglio (BS) - Tel. 0307725400 - **Eurocalor** - Via XXV Aprile, 22 - Piancamuno (BS) - Tel. 0364590048 - **Euromercato** - Via P. Umberto, 6 - Torbiato Di Adro (BS) - Tel. 0307450218 - **F.lli Castellini** - Via Santigaro, 5 - S. Felice Del Benaco (BS) - Tel. 0365525954 - **Gabana Ceramiche** - Via dell'Artigianato - Padenghe Sul Garda (BS) - Tel. 0309907585 - **Mercatoedile di Ines Galante** - Via Capoborgo, 34/A - Gavardo (BS) - Tel. 036532818 - **Treccani Ceramiche** - Via Brescia, 186/C - Montichiari (BS) - Tel. 030964412 - **Centroedile** - Via Pietro Mascagni, 6 - Albese Con Cassano (CO) - Tel. 031426262 - **Vaghi Angelo** - Via Odescalchi, 3 - Vertemate Con Minoprio (CO) - Tel. 031900176 - **Vidori Habitas** - Via Cimnago, 2 - Novedrate (CO) - Tel. 031789086 - **Besana Flavio & C.** - Via Lecco, 4 - Castello di Brianza (LC) - Tel. 0395310326 - **Centroedile** - Via Greppi, 33 - Robbiate (LC) - Tel. 0395901901/02/03 - **Centroedile** - Via Matteotti, 137 - Agrate Brianza (MI) - Tel. 03964210200 - **Centroedile** - Via Boncompagni, 49 - Milano (MI) - Tel. 02573116201 - **Centroedile** - Via G. Crespi, 9/11 - Milano (MI) - Tel. 02210519200 - **Centroedile** - Via Taggia, 14 - Milano (MI) - Tel. 024093361 - **Centroedile** - Via Trezzo, 890 - Vimercate (MI) - Tel. 0396858301 - **Centroedile** - Via Curtatone, 5 - Monza (MI) - Tel. 039272821 - **Centroedile** - Via Della Chiesa Rossa, 277 - Milano (MI) - Tel. 0289305551 - **Garden Time** - Via Inveruno, 69/71 - Busto Garolfo (MI) - Tel. 0331568604 - **Imca** - Via D. Giunti, 25 - Sabbioneta (MN) - Tel. 037552000 - **Ambrosini** - Via della Torre, 10 - Dubino (SO) - Tel. 0342687919 - **Centroedile** - Via Caracciolo, 50/52 - Varese (VA) - Tel. 0332244420 - **Centroedile** - Via V. Veneto, 102 - Lonate Pozzolo (VA) - Tel. 0331301438/270 - **Domus Leonardi** - Via Cappuccini, 6 - Gallarate (VA) - Tel. 0331782979 - **Tre Vi** - Via Manzoni, 51 - Sesto Calende (VA) - Tel. 0331922445 - **MARCHE** - **Agri Moie** - Viale Del Lavoro, 4 - Castelbellino (AN) - Tel. 0731702129 - **Centro Edile** - Via D'Ancona, 49 - Osimo (AN) - Tel. 071708256 - **Nuova Comes** - Via Nicola Abbagnano, 15 - Senigallia (AN) - Tel. 0717924626 - **Sga** - Via Guarnieri, 12/14 - Offida (AP) - Tel. 0736880276 - **D-Casa F.lli Aiudi** - Via Flaminia, 45/47 - Calcinelli Di Saltara (PU) - Tel. 0721894480 - **Principi** - Via Dante Alighieri, 15 - San Michele Di Mondavio (PU)- Tel. 0721979661 - **MOLISE** - **Edilniro** - C.da Gaudo, 15 - Baranello (CB) - Tel. 0874459061 - **Emmeci Miniello** - C.da Pantano Basso - Termoli (CB) - Tel. 0875755077 - **Tis Zarrelli** - C.da Pianelle - Sant'Elia a Pianisi (CB) - Tel. 087481228 - **PIEMONTE** - **Edil 2000** - Strada per Serravalle, 72 - Novi Ligure (AL) - Tel. 0143746480 - **Edilcasa di Alù Giovanni & C.** - Via E. Panza 153 - S. Salvatore Monferrato (AL) - Tel. 0131237149 - **Lider Sistem** - Via Torino, 62 Fraz. Astuti - Alessandria (AL) - Tel. 0131362873 - **Casa Mia** - Via Torino, 18 - Robella (AT) - Tel. 0141998379 - **Edilcasa di Lupo Luigi** - Via Prata, 53 - Incisa Scapaccino (AT) - Tel. 014174030 - **Battaglino Piastrelle** - Strada Orti, 1 - Bra (CN) - Tel. 0172412925 - **Tabusso Carlo Materiali Edili** - C.so Principe Di Piemonte 66/68 - Racconigi (CN) - Tel. 0172862665 - **Accagi** - Via Provinciale, 160 - Cumiana (TO) - Tel. 0119059036 - **Artedil** - Via Torino, 47 - Borgofranco d'Ivrea (TO) - Tel. 0125751434 - **Cer. Suppo & Massetani** - Via Circonvallazione, 66.- Almese (TO) - Tel. 0119351502 - **Formento & Olivetto** - Via C. Balbo, 10 - Castellamonte (TO) - Tel. 0124515144 - **PUGLIA** - **F. Losacco** - Viale delle Provincie, 2/4/6 Zona P.I.P. - Noicattaro (BA) - Tel. 0804793119 - **Ime** - Zona Ind.le Complanare S.P. 231 - Terlizzi (BA) - Tel. 0803540401 - **Losavio Progetto Casa** - Prolungamento A. De Gasperi - Noci (BA) - Tel. 0804979445 - **Calò Lenoci di Francesco Messapico** - Via Cosenza snc - Ceglie Messapica (BR) - Tel. 0831377180 - **F.lli Proto & C.** - Via Villafranca snc - Ostuni (BR) - Tel. 0831301785 - **Pontecorvo Vincenza** - Via G. Bruno, 4 - Brindisi (BR) - Tel. 0831452465 - **Zaccaria Emanuele Materiali Edili** - Via Eroi Del Mare, 30 - Cisternino (BR) - Tel. 0804448246 - **D'Aprile Antonio** - Via G. Verdi, 61 - Vieste (FG) - Tel. 0884706109 - **F.lli Miglietta & C.** - Via Brindisi, 225 - Squinzano (LE) - Tel. 0832785464 - **Spinelmarmi** - Via A. Moro, 137/A - Tuglie (LE) - Tel. 0833596116 - **Edil Lux Di Tamburano P.** - Via Matteotti, 187 - Ginosa (TA) - Tel. 0998244820 - **Il Castello Delle Ceramiche** - Via Per Lecce, 2/C - Manduria (TA) - Tel. 0999793067 - **SARDEGNA** - **Cocco Raffaele** - Via Giulio Cesare - Monserrato (CA) - Tel. 070581423 - **F.lli Saba** - Via Carbonia, 71 - Guspini (CA) - Tel. 0709788115 - **Musa** - S.S. Com. Monreale - Sardara (CA) - Tel. 0709387166 - **Barracca di Puggioni** - Via G. B. Melis, 9 - Nuoro (NU) - Tel. 078437422 - **Commerciale Bazzu** - Loc. Nuragheddu - San Teodoro (OT) - Tel. 0784865993 - **Fratelli Naseddu** - Loc. La Prugnola Z.A. - Santa Teresa Di Gallura (OT) - Tel. 0789755348 - **Sardares** - S.S. Arzachena-Porto Cervo - Arzachena (OT) - Tel. 078981900 - **Mara** - Zona Ind.le Predda Niedda, 39 - Sassari (SS) - Tel. 079260561 - **Oggiano** - Loc. Li Russi - Castel Sardo (SS) - Tel. 079470182 - **SICILIA** - **Caminia di Limblici & Aleo** - Via Cannatello, 103 - Villaggio Mosè - Agrigento (AG) - Tel. 0922607325 - **Elite Tenda Di Lattanzio Maria Teresa** - Via Del Cotone, 2 - Gela (CL) - Tel. 0933930363 - **Melfa** - Via Santa Lucia, 6 - Caltanissetta (CL) - Tel. 093429654 - **Buda** - Via Bouganvillea, 21/29 - Caltagirone (CT) - Tel. 093322303 - **Edil Forni** - C.da Monaco Pollicino - Scordia (CT) - Tel. 095658783 - **Edil House** - Via Cristaudo, 48 - Monterosso Etneo Aci S. Antonio (CT) - Tel. 0957893117 - **Prestige** - Via Sicula Orientale, 75 - Mascali (CT) - Tel. 095966464 - **Brico Torrisi** - Via A. Porto, 9 - Catania (CT) - Tel. 095341333 - **Ma. Edil** - Via S. Lucia, 2/H - Nicosia (EN) - Tel. 0935638823 - **Edilforniture Tre L** - Via Nazionale, 170 - S. Filippo Del Mela (ME) - Tel. 0909384027 - **Lo Re** - Via G. Bruno, 79 / Via Acireale snc Zir - Messina (ME) - Tel. 0902937320 - **Garden Center** - Consolare Pompea, 318 - Granatari Torre Faro (ME) - Tel. 090326124 - **Ceramiche e Passione di Borgia Antonino** - Via S.S. 113 Km 309 - Partinico (PA) - Tel. 0918789385 - **Commerciale Siciliana Domus** - Via S.S. 113, 88 - Carini (PA) - Tel. 0918690758 - **Zucchero di Zucchero Giuseppe & C.** - V.le Michelangelo, 733 - Palermo (PA) - Tel. 091206673 - **Cannizzaro Casa** - C.da Garzalla snc - Ispica (RG) - Tel. 0932700044 - **Sicil Termo Acustic** - C.da Paceca S.S. 194 Km 18 CT-RG - Lentini (SR) - Tel. 095945200 - **Buscaino Ceramiche** - Via Asmara, 30 - Bonagia (TP) - Tel. 0923592249 - **Spagnolo** - Via A. Moro, 6 - Mazara Del Vallo (TP) - Tel. 0923932722 - **TOSCANA** - **Edilizia Castiglionese** - Via Della Nave, 40 - Castiglion Fiorentino (AR) - Tel. 0575680161 - **Corti Giovanni** - Via Di Vittorio - Scarperia (FI) - Tel. 0558468212 - **Focardi e Cerbai** - Via Della Querciola, 101 - Sesto Fiorentino (FI) - Tel. 0554216405 - **Sartini** - Via Roma, 194 - Bagno A Ripoli (FI) - Tel. 055630204 - **C.M.C. Orienti** - Via Del Fosso, 27 Zona Ind.le - Donoratico (LI) - Tel. 0565775015 - **Ceramiche Pastorelli** - Via G. Cacciò, 110 - Portoferraio-Isola D'Elba (LI) - Tel. 0565917801 - **B & G Edilizia** - Via Roma, 90/B - Altopascio (LU) - Tel. 0583267911 - **Caselli Enrico** - V.le Europa, 291/293 - Marlia (LU) - Tel. 058330003 - **Dini Denna & C.** - Via Del Secco Angolo Via Aurelia - Lido Di Camaiore (LU) - Tel. 0584617273 - **Effemme Ceramiche** - Via Sarzanese, 56/A - Massarosa (LU) - Tel. 0584976409 - **Magnani** - Via Garibaldi, 54 - Camporgiano (LU) - Tel. 0583618758 - **Papeschi** - Via G. Bartolini, 5 - Gallicano (LU) - Tel. 058374056 - **Galleria Della Ceramica 2000** - Via Massa Avenza, 10/12 - Marina Di Massa (MS) - Tel. 0585251329 - **Cioni** - Via Livornese Ovest, 10 - Perignano (PI) - Tel. 0587616334 - **CO. M. ED.** - Via Di Poggiogagliardo, 56 - Montescudaio (PI) - Tel. 0586684589 - **F.lli Ulivieri** - Viale G. Marconi, 115/A - San Miniato Basso (PI) - Tel. 0571400676 - **Gallery** - Zona Ind.le La Fila - Peccioli (PI) - Tel. 0587609928 - **Grandoli Trovato** - S.S. 68 Km 37,000 - Volterra (PI) - Tel. 058885277 - **Orsini Franco** - Via Provinciale, 12 - Nodica Di Vecchiano (PI) - Tel. 050868248 - **Tirreno Casa** - Via Circonvallazione U. Nobile, 6 - Bientina (PI) - Tel. 0587756352 - **Anzilotti Natale & Figli** - Via Sismondi, 52 - Pescia (PT) - Tel. 0572476506 - **Monti Lepanto** - Via A. Gramsci, 406 - Larciano (PT) - Tel. 057383036 - **Niccolai Silvano & Figli** - Via G. Galilei, 56 - Quarrata (PT) - Tel. 057372247 - **BHM** - Via Pisana, 155/157 - Poggibonsi (SI) - Tel. 0577936666 - **TRENTINO ALTO ADIGE** - **Artecon** - Fraz. Stella, 9 - Termeno (BZ) - Tel. 0471802210 - **Centro Trentino Edilizia di Rovereto** - Via Fornaci, 2 - Rovereto (TN) - Tel. 0464438010 - **UMBRIA** - **Edilizia Calzoni** - Via G. Galilei, 6 - Tavernelle Di Panicale (PG) - Tel. 075832160 - **Feliziani Nello** - P.zza Del Popolo, 16 - Bastardo (PG) - Tel. 074299140 - **Legnomar** - Via Dei Molini - Magione (PG) - Tel. 075841696 - **Ma.C.** - Via Settevalli, 702 - Perugia (PG) - Tel. 0755280928 - **Marini Giuseppe** - Via Campiglione, 40 - Bastia Umbra (PG) - Tel. 0758001568 - **Edilcasa Landi** - Zona Ind.le Acquasparta - Acquasparta (TR) - Tel. 0744930341 - **R.I.M.E.** - Via Delle Acacie - Orvieto (TR) - Tel. 0763305318 - **VALLE D'AOSTA** - **Morgedil** - Rue Du Mont Blanc, 59/61 - Morgex (AO) - Tel. 0165809998 - **VENETO** - **Fadalti** - Via Volpere, 23 - S. Giustina - Loc. Formegan (BL) - Tel. 0437858222 - **Fadalti** - Via Vittorio Veneto, 241 - Belluno (BL) - Tel. 043730955 - **Centrocasa Di Soffia** - Via Dei Tigli, 1/A - Loreggia (PD) - Tel. 0495790366 - **Grigolin Delfino** - Via Dei Colli, 6 - Abano Terme (PD) - Tel. 049811513 - **Rebellato Vasco** - Via S. Maria, 106 - Cittadella (PD) - Tel. 0495972365 - **Sanguin Giovanni** - Via Rovignana, 38/P - Monselice (PD) - Tel. 042972745 - **Edilizia Valentini** - Via Umberto Saba, 14 - Castelmassa (RO) - Tel. 0425840012 - **Legnami Sacco** - Via S. Maria Nuova, 68 - Lendinara (RO) - Tel. 0425694175 - **Mora F.lli** - Via Nazionale, 1 S.S. 16 - Santa Maria Maddalena (RO) - Tel. 0425762333 - **Futuredil** - Via Nuova, 574 - Corbola (RO) - Tel. 0426950185 - **Meneghel Gianni** - Via Giorgione,15 Zona Ind.le Roncade - Roncade (TV) - Tel. 0422707201 - **Perinotto** - Via Postumia Ovest, 57 - Olmi di S. Biagio di Callalta (TV) - Tel. 0422796078 - **Ceramiche Lucarda** - Via Ghebba, 67/A - Oriago di Mira (VE) - Tel. 041429248 - **Edilizia Cazzaro Giuseppe** - Via del Branco, 6 - Noale (VE) - Tel. 041440341 - **Marchesin Alberto** - Via Pasolini, 38 - San Stino di Livenza (VE) - Tel. 0421460962 - **Perinotto** - Via Enzo Ferrari, 2 - Jesolo Lido (VE) - Tel. 0421972388 - **Edilmarmi** - Via Mazzini, 126 - Rosà (VI) - Tel. 0424581447 - **Panozzo Giuseppe** - Via M.te Pasubio, 22 - Dueville (VI) - Tel. 0444590130 - **Sterchele** - Via Europa, 38 - Isola Vicentina (VI) - Tel. 0444975555 - **4B di Baraldo Catia & C.** - Via Boschetto - Villa Bartolomea (VR) - Tel. 0457000468 - **Edilgamma** - Via Mazzini, 30 - Bonferraro di Sorgà (VR) - Tel. 0456655240 - **REPUBBLICA DI SAN MARINO** - **Ferramenta Hobby Megastore** - Via Del Passetto, 113 - Fiorentino (RSM) - Tel. 0549878406 .

Vite: interventi di potatura verde dalla primavera avanzata alla vendemmia

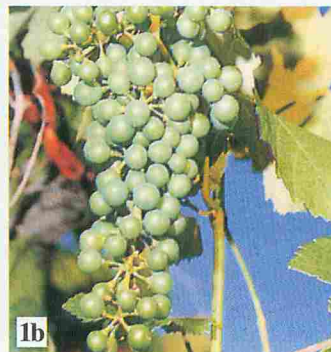
Gli interventi di potatura verde che vanno dalla primavera avanzata fino a ridosso della vendemmia sono la cimatura classica, la defogliazione, la sfemminellatura, il diradamento dei grappoli. Anch'essi mirano a far raggiungere alla pianta l'equilibrio tra attività vegetativa e attività produttiva, equilibrio che rappresenta una condizione essenziale per ottenere uva, e quindi vino, di elevata qualità

Dopo aver illustrato gli interventi di potatura verde che devono essere eseguiti nella prima parte del ciclo vegetativo, a partire dal momento in cui i grappoli sono visibili, descriviamo ora gli **interventi di potatura verde che vanno dalla primavera avanzata fino al periodo a ridosso della vendemmia** [1]. Per le forme di allevamento citate nei singoli capitoli rimandiamo il lettore al n. 12/2008 a pag. 26 e al n. 1/2009 a pag. 31.

LA CIMATURA

La *cimatura* consiste nell'**accorciamento dei germogli** (1 e particolare) e persegue lo scopo di contenere lo sviluppo della chioma. *È quindi particolarmente utile nelle condizioni di elevata vigoria*; viene applicata sia nelle forme di allevamento in parete, quali il Guyot, il Casarsa e il cordone speronato che in quelle in volume (quali la doppia cortina e il cordone libero). **Grazie alla cimatura si evita un eccessivo ombreggiamento e si favorisce il mantenimento di condizioni favorevoli alla penetrazione dell'aria e della luce, importanti sia per consentire una buona maturazione dell'uva che per contrastare l'insorgenza di malattie fungine.**

Nelle controspalliere basse, nel cordone speronato e nel Guyot, qualora sia stata correttamente eseguita la legatura (vedi sul n. 4/2009 a pag. 37), la cimatura interessa solo i germogli che sporgono superiormente dai fili di contenimento, mentre nel Casarsa interessa anche quelli che crescono verso l'interfila e quelli rivolti verso il basso. Nella doppia cortina la cimatura va effettuata solo sui germogli rivolti verso l'interfila e su quelli rivolti verso il basso, considerata la loro posizione dopo la pettinatura (vedi sul n. 4/2009 a pag. 37), mentre nel cordone libero riguarda principalmente quelli rivolti verso l'alto e quelli rivolti verso l'interno della fila, possibilmente prima che inizino a piegarsi verso il basso.

Cimatura.* 1**-*Cimatura manuale in un giovane vigneto allevato a Casarsa.* Nel particolare, *germoglio cimato. La cimatura viene eseguita dalla fase in cui iniziano a formarsi gli acini (allegagione-1a***) alla fase in cui, nei vitigni a grappolo compatto, gli acini non si toccano ancora* **(1b)**

La cimatura deve essere eseguita subito dopo la fioritura (fase di allegagione, cioè quella in cui, a seguito dell'impollinazione e della fecondazione, iniziano a formarsi gli acini-**1a), fino alla pre-chiusura del grappolo** (fase in cui gli acini, nei vitigni a grappolo compatto, non si toccano ancora-**1b**), per consentire alle femminelle (germogli che si originano da gemme pronte, presenti all'ascella delle foglie sui germogli dell'anno) che si sviluppano di raggiungere la massima efficienza fotosintetica (massima capacità di produrre zuccheri tramite la fotosintesi clorofilliana) in corrispondenza della fase di invaiatura (fase in cui il colore della buccia degli acini passa dal verde al colore della maturazione).

⚠ **Cimature eseguite troppo tardivamente** si ripercuotono negativamente sulla qualità dell'uva in quanto stimolano l'attività vegetativa della pianta a scapito del processo di maturazione.

⚠ Per evitare squilibri nelle normali funzioni della pianta, l'**intervento di cimatura non deve essere troppo drastico; si consiglia pertanto di lasciare dopo l'ultimo grappolo 10-12 foglie**, le quali rappresentano una superficie in grado di garantire il raggiungimento della maturazione anche in caso di limitata emissione di femminelle.

Il numero di interventi va generalmente da 1 a 3 o più, in funzione della vigoria delle piante. In genere, su piante mediamente vigorose, le cimature si eseguono in maggio-giugno.

➔ Non è comunque da escludere che vigneti particolarmente equilibrati (in cui vi sia il giusto rapporto tra attività vegetativa e attività produttiva, che porta le piante ad arrestare spontaneamente lo sviluppo dei germogli durante il mese di luglio) possano, in determinate annate, non richiedere questo tipo di intervento.

Qualora la cimatura abbia lo scopo esclusivo di scoprire i grappoli per facilitarne la raccolta, deve essere eseguita il più possibile a ridosso della vendemmia, ovvero il giorno prima se non addirittura il giorno stesso della vendemmia; in questo caso il taglio del germoglio può essere eseguito anche in vicinanza del grappolo.

Nel caso di poche piante la cimatura può essere eseguita con i forbicioni da giardinaggio o con un falcetto dotato di un manico sufficientemente lungo, mentre per i vigneti di estensione medio-elevata si ricorre alle cimatrici meccaniche, a barra falciante o a coltelli rotanti, montate sul trattore.

La cimatura manuale richiede indicativamente dalle 20 alle 40 **ore di manodopera** per ettaro, in funzione della densità di impianto e del tipo di impianto, del grado di vigoria delle piante, del numero di germogli e del loro posizionamento.

LA DEFOGLIAZIONE

La *defogliazione* (**2** e **2a**) è un intervento di potatura verde che **consiste nell'asportazione di foglie e mira a creare, a livello dei grappoli, condizioni climatiche favorevoli al processo di maturazione e in grado di contrastare l'insorgenza di malattie fungine**, con particolare riferimento alla muffa grigia o botrite (nelle annate più piovose questa malattia può condizionare pesantemente l'epoca di vendemmia, impedendo di fatto il raggiungimento del grado di maturazione desiderato).

A seguito della defogliazione, a livello dei grappoli si ottiene infatti una migliore circolazione dell'aria, quindi un'umidità relativa minore, nonché una migliore penetrazione dei raggi solari e la creazione di condizioni di luce e ombra favorevoli.

È bene tenere presente che la defogliazione non sempre è necessaria, tanto che nei vigneti più equilibrati, quando circa la metà dei grappoli è già spontaneamente esposta al sole, l'intervento è da ritenersi inutile se non addirittura controproducente per la qualità del prodotto.

Defogliazione. **2**-*Defogliazione lieve eseguita su vitigno Pignoletto.* **2a**-*Defogliazione intensa eseguita su vitigno Uva Longanesi. La diversa intensità dell'intervento dipende dal grado di umidità ambientale, dal periodo di intervento e dall'esposizione al sole. L'epoca di esecuzione della defogliazione si colloca tra l'allegagione* (**2b**) *e l'invaiatura* (**2c**) *e deve riguardare le foglie comprese tra il primo e il sesto nodo del tralcio* (**2d**)

L'epoca di esecuzione della defogliazione si colloca tra l'allegagione (2b) e l'invaiatura (fase in cui il colore della buccia degli acini passa dal verde al colore della maturazione-**2c**); intervenendo oltre la fase di invaiatura, soprattutto nelle annate più calde, si corre il rischio di scottare gli acini, con ripercussioni negative sul livello qualitativo del vino. Nei vigneti con filari orientati in direzione est-ovest, per evitare scottature è possibile intervenire con la defogliazione solo sul lato rivolto a nord.

La defogliazione si può eseguire manualmente, strappando semplicemente alcune delle foglie comprese tra il primo e il sesto nodo del tralcio (**2d**), oppure anche meccanicamente; in entrambi i casi è bene non asportare tutte le foglie ma solo alcune di queste, sia per evitare la scottatura dei grappoli maggiormente esposti che per non ridurre in modo eccessivo la superficie fogliare utile per la fotosintesi clorofilliana.

La defogliazione manuale richiede indicativamente 30-45 **ore di manodopera** per ettaro, in funzione della densità e del tipo di impianto e in funzione della fogliosità della chioma; meccanicamente i tempi di esecuzione si abbassano a sole 2-3 ore per ettaro. Generalmente la defogliazione meccanica viene eseguita nel cordone speronato e nel Guyot destinati alla produzione di uva di elevato livello qualitativo, che rappresentano le forme di allevamento più idonee a questo tipo di intervento, considerato che l'uva è concentrata in una fascia ben localizzata vicino al filo portante.

LA SFEMMINELLATURA

La *sfemminellatura* **consiste nell'asportazione delle femminelle, ovvero dei germogli che si sviluppano, all'ascella delle foglie, da gemme pronte (3)**, le quali cioè hanno la capacità di schiudersi nel medesimo anno in cui si sono formate. A questo intervento, da eseguire nel corso del periodo primaverile-estivo, si ricorre esclusivamente quando lo sviluppo delle femminelle risulta essere eccessivo, sia in termini di numero che di dimensione, **al fine di limitare l'infittimento della chioma e di instaurare condizioni favorevoli alla buona maturazione dell'uva, nonché alla penetrazione degli antiparassitari distribuiti con i trattamenti.**

La sfemminellatura deve essere eseguita quando le femminelle sono ben sviluppate – per evitare di dover ripetere l'operazione dopo poco tempo – **ma ancora non lignificate**, al fine di rendere più agevole il loro distacco. Nel caso degli interventi più tardivi, in presenza di femminelle già parzialmente lignificate alla base, è consigliabile romperle in corrispondenza del primo nodo (**3a**), per evitare di danneggiare la gemma ibernante (ovvero la gemma presente sul germoglio che si sviluppa nell'anno successivo alla sua formazione) sottostante; ciò comprometterebbe in-

fatti la produttività del tralcio nell'anno successivo, qualora fosse selezionato con la potatura invernale.

Considerando che la sfemminellatura è un intervento piuttosto dispendioso in termini di manodopera, è bene cercare di agire sulle cause che sono alla base dell'emissione delle femminelle. In taluni casi anziché sfemminellare si preferisce ripiegare su una cimatura che limiti lo sviluppo della chioma nel suo insieme, femminelle comprese.

L'emissione di femminelle, che entro certi limiti è da ritenersi un fenomeno normale, è correlabile con le caratteristiche genetiche del vitigno, sulle quali non vi è modo di intervenire, ma anche con la vigoria, influenzata direttamente dal tipo di gestione del vigneto, e con le cimature precoci (vedi n. 4/2009 a pag. 37), soprattutto se concomitanti con un decorso stagionale particolarmente piovoso.

Non deve essere dimenticato che la presenza di femminelle ha anche aspetti positivi, dato che con le loro foglie rappresentano una superficie utile per la fotosintesi clorofilliana, in grado di contribuire al processo di maturazione.

Le **ore di manodopera** necessarie per la sfemminellatura sono comprese tra le 30-40 e oltre per ettaro, in funzione del sesto e del tipo di impianto, della vigoria delle piante e soprattutto del numero di femminelle.

Sfemminellatura. **3**-*Le femminelle sorgono, all'ascella delle foglie, da gemme pronte.* **3a**-*Nel caso di interventi più tardivi, le femminelle parzialmente lignificate vanno rotte in corrispondenza del primo nodo (vedi freccia)*

IL DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI

Il *diradamento dei grappoli* è un intervento di potatura verde a cui si ricorre nel caso si voglia ottenere uva di elevato livello qualitativo e ci si trovi ad avere una produzione eccessiva rispetto a quelle che sono le potenzialità della pianta. In sostanza **consiste nell'eliminazione di parte dei grappoli, con la quale si cerca di indirizzare la pianta verso condizioni di equilibrio tra attività vegetativa e attività produttiva, al fine di** garantire un decorso del processo di maturazione che consenta di **ottenere una produzione valida sotto il profilo qualitativo.**

Nei vigneti razionalmente progettati e correttamente gestiti, che si presentino quindi in buone condizioni di equilibrio, il diradamento deve essere considerato una pratica a cui ricorrere solo in annate di particolare carica produttiva e non sistematicamente. Tramite il diradamento si tende a lasciare un solo grappolo per germoglio (**4**); ovviamente nei casi in cui il vigore della pianta sia molto elevato può essere valutata l'opportunità di lasciare un numero di grappoli maggiore.

Dal punto di vista pratico il diradamento generalmente si esegue con l'ausilio di forbici o di un ronchetto, proteggendo le mani con guanti non eccessivamente grossi, che consentano di afferrare agevolmente i grappoli da eliminare. I grappoli verso cui si rivolge il diradamento sono quelli più distanti dalla base del germoglio e quelli mal posizionati, nonché quelli che si presentino in ritardo di sviluppo (**4a**). In funzione della carica produttiva e del livello qualitativo che ci si prefigge, il diradamento può riguardare da un quarto fino a metà dei grappoli presenti sulla pianta.

Il diradamento deve essere eseguito tra l'allegagione (2b) e l'invaiatura (fase in cui il colore della buccia degli acini passa dal verde al colore della maturazione-**2c**), tenendo però presente che nel caso di interventi molto precoci la pianta tende a compensare la sottrazione di grappoli, ingrossando maggiormente gli acini dei grappoli rimasti, che risulteranno di conseguenza più compatti, caratteristica che non sempre si sposa con una produzione di qualità. Un intervento molto precoce può avere anche l'inconveniente di stimolare l'attività vegetativa, per effetto di una minore competizione dei grappoli nei confronti della vegetazione, con possibili effetti negativi sul processo di maturazione.

Il diradamento dei grappoli è una pratica a cui si dovrebbe ricorrere sistematicamente durante la fase di allevamento e anche nei primi anni di produzione, in quanto lo sfruttamento eccessivo della giovane pianta può avere effetti negativi sulla sua produzione negli anni successivi.

Le **ore di manodopera** necessarie per il diradamento dei grappoli sono comprese tra le 30 e le 45 per ettaro, in funzione del sesto e del tipo di impianto, dello sviluppo della chioma e del numero di grappoli da staccare.

Riccardo Castaldi

[1] Per tutte le pratiche legate alla corretta gestione di un piccolo vigneto, rimandiamo ai fascicoli «i Lavori», rubrica Vigneto, che riporta, bimestre per bimestre, tutte le pratiche da compiere.

Articoli sulla vite pubblicati.

- Potatura secca: aspetti generali e forme di allevamento a tralcio rinnovato (n. 12/2008).
- Potatura secca: le forme di allevamento a cordone permanente (n. 1/2009).
- Il reinnesto della vite con l'innesto a spacco di fine inverno (n. 2/2009).
- La potatura verde è un mezzo per ottenere uva di qualità (n. 4/2009).
- Vite: interventi di potatura verde dalla primavera avanzata alla vendemmia (n. 4/2009).

Fine

Diradamento dei grappoli. **4**-*Con questa operazione si eliminano i grappoli più distanti dalla base del germoglio, lasciando generalmente un grappolo per germoglio.* **4a**-*Il diradamento interessa anche i grappoli mal posizionati e quelli in ritardo di sviluppo*

Risposte ai lettori

COME RECUPERARE GIOVANI MELI DANNEGGIATI DA UNA FORTE NEVICATA

Le abbondanti nevicate che si sono susseguite nei mesi scorsi hanno danneggiato i miei meli di quattro anni. Vi mando alcune foto che evidenziano i danni subiti dalle piante e vi chiedo se posso tentare di recuperarle o se è più conveniente estirparle e piantarne di nuove.

Sisto Polo
Forni di Sotto (Udine)

I danni subiti dai meli del lettore, così come appaiono dalle foto, sono rilevanti e difficilmente consentono di recuperare una discreta forma di allevamento lasciando in essere l'asse centrale e i pochi rami che si sono salvati.

Vista la giovane età degli alberi, si può piuttosto tentare la ricostruzione della chioma partendo da un nuovo germoglio che deve essere allevato dalla base del tronco. Per ottenere questo risultato occorre tagliare immediatamente i tronchi 20-30 centimetri sopra il punto d'innesto.

Giovani piante di melo danneggiate gravemente da una forte nevicata

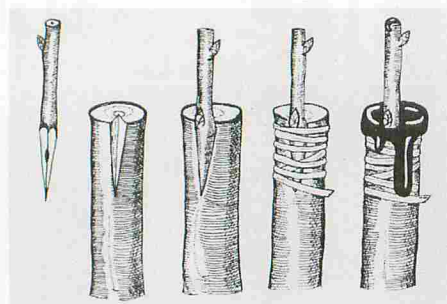
Dal moncone così ottenuto spuntano i nuovi germogli; quando essi hanno raggiunto la lunghezza di una ventina di centimetri si seleziona quello più vigoroso con il quale si ricostituisce la chioma. Gli altri germogli presenti vanno eliminati per dare maggior vigore a quello selezionato; per istruzioni precise riguardo alle

forme di allevamento si rimanda ai supplementi invernali e primaverili dei «Lavori», rubrica Frutteto.

Ricordiamo che spesso i germogli migliori crescono in prossimità dell'ingrossamento presente nel punto d'innesto; in questo caso si deve verificare che il germoglio selezionato sia della varietà innestata e non un ricaccio del portinnesto. *(Giovanni Comerlati)*

IL KAKI PUÒ ESSERE INNESTATO SU FRANCO O SU LOTO ITALICO CON L'INNESTO A TRIANGOLO

Vorrei propagare una pianta di kaki di oltre mezzo secolo di età che produce frutti molto buoni. Su quale portinnesto potrei innestare qualche marza?

Trentarossi Renato
Cengio (Savona)

Fasi dell'innesto a triangolo (in nero è evidenziato il mastice cicatrizzante)

Il kaki può essere innestato su franco (selvatico), cioè su una pianta nata da un seme prelevato dai frutti; o, ancor meglio, su loto italico (*Lotus italica*) che il lettore può procurarsi da un vivaista. Il loto italico è in genere da preferire perché risulta di maggiore adattabilità ai diversi tipi di terreno.

Per completezza di informazione ricordiamo al lettore che, nel caso del kaki, il tipo di innesto più adatto è quello a triangolo, da effettuarsi in febbraio. *(Giorgio Bargioni)*

GIUGGIOLE RAGGRINZITE PROBABILMENTE A CAUSA DELLA RACCOLTA RITARDATA

Vi invio le foto delle mie giuggiole per sapere come mai, anziché belle turgide, si presentano in questo stato.

Giuditta Fratelli
Brescia

Il raggrinzimento delle giuggiole – pur non raggiungendo il livello di gravità evidenziato nelle foto inviate dal lettore – è un fenomeno abbastanza frequente e in genere interessa le giuggiole che, raggiunta la maturità, non vengono raccolte.

L'unico consiglio che possiamo dare al lettore è quello di procedere alla raccolta delle giuggiole appena sono pronte per il consumo, anche ricorrendo a una raccolta scalare, cioè effettuata in più passaggi. *(Aldo Pollini)*

Giuggiole raggrinzite sulla pianta probabilmente perché non sono state raccolte tempestivamente

PER AUMENTARE LA PRODUTTIVITÀ DI UNA VITE OCCORRE RIDURNE LO SVILUPPO VEGETATIVO

Ho messo a dimora, già da qualche anno, una vite che produce al massimo 3-4 grappoli, nonostante l'ottimo sviluppo vegetativo della pianta. Da cosa può dipendere?

Giuseppe Locatelli
Dalmine (Bergamo)

È molto probabile che la scarsa fertilità sia proprio da correlare con l'ottimo sviluppo vegetativo della pianta.

Pressoché tutte le specie coltivate, compresa quindi la vite, obbediscono a una legge semplice: quando una pianta è molto giovane e vigorosa, tende a crescere, rimandando al futuro la riproduzione. E volendo dirla tutta: una pianta fruttifica per moltiplicarsi non per soddisfare gli umani che pur la... coccolano.

Per aumentare la produzione consigliamo al lettore di adottare delle pratiche di coltivazione che riducano il vigore della pianta, in particolare di eliminare la concimazione per due-tre anni e di ridurre le potature, lasciando la pianta carica di gemme: magari il primo anno non succederà nulla (le gemme a fiore si preformano nell'estate precedente al loro germogliamento), ma almeno si indurranno molte gemme a mutarsi in gemme fertili. Ricordiamo infine che la carica di gemme della pianta (che può essere anche di 25-30 gemme) deve essere ripartita su pochi tralci lunghi 7-8 gemme.

Con queste semplici pratiche il lettore dovrebbe a breve raccogliere dalla pianta almeno una ventina di grappoli. *(Roberto Miravalle)*

NON SI FA COSÌ

SI FA COSÌ

Applicazione e sostituzione delle fasce di ovatta sintetica contro l'oziorrinco *(per completezza di informazione si veda anche quanto riportato sul n. 4/2009 a pag. 60).* ***Non si fa così:*** *la mancata sostituzione della fascia deteriorata e del laccio provocano lo strozzamento della pianta.* ***Si fa così:*** *la fascia deteriorata deve essere prontamente sostituita (per mantenere efficiente la difesa contro l'oziorrinco) e il nuovo laccio non deve essere stretto eccessivamente.* (Anna Percoco)

Il verde ai

Per ogni verde, un'idea.

DC 500 MS

Motore Mitsubishi 50 cc
"Eco Charge"
Impugnatura singola
Peso 8,0 kg

€449
~~€549~~

TORO

TO-21090

Mq. Prato: 0 - 200
Motore elettrico 1400 W
Scocca in polipropilene
Larghezza di taglio 41 cm
Mod. a spinta
Mulching di serie

€284
~~€335~~

TO-20637

TORO

Mq. Prato: 600 - 800
Motore Briggs Quantum 650
da 190 cc
Scocca in acciaio
Larghezza di taglio 48 cm
Mod. semovente a velocità variabile
Mulching di serie

€535
~~€703~~

TO-20794

TORO

Mq. Prato oltre gli 800
Motore Briggs Intek OHV
da 190 cc
Scocca in alluminio
Larghezza di taglio 53 cm
Mod. semovente a velocità variabile
Mulching di serie

€980
~~€1183~~

TORO

XL 320

Mq. Prato: 1000 - 2500
Motore Briggs
IC AVS monocilindrico da 13,5 cv
Larghezza di taglio 81 cm
Scarico laterale
Mulching di serie

€1.990
~~€2646~~

TORO

DH 200

Mq. Prato: 2500 - 5000
Motore Briggs Intek OHV da 15,5 cv
Capacità di raccolta: 300 lt.
Larghezza di taglio 102 cm
Scarico posteriore
Mulching quando vuoi

€3.640
~~€4440~~

Chiamaci al numero 0331.853611 per scoprire il rivenditore a te

prezzi che hai sempre sognato

Finanziamenti al tappeto!

TORO

Z 380 Raggio Zero

Mq. Prato: 1000 - 2500
Motore Briggs I/C OHV
Larghezza di taglio 97 cm
Scarico laterale
Mulching di serie

€3.590
~~€4.715~~

TORO

ZD 380 Raggio Zero

Mq. Prato: 1000 - 2500
Motore Briggs I/C OHV da 16,5 cv
Larghezza di taglio 97 cm
Cesto 150 lt
Scarico posteriore diretto
Mulching quando vuoi

€4.490
~~€6.172~~

HITACHI
Inspire the Next

CS25EC-S

Motore Hitachi 28,5 cc
con avviamento facilitato S-start
Lama 25 cm
Peso 2,9 kg
Cilindro orizzontale

€294
~~€422~~

HITACHI
Inspire the Next

CS 38 EK

Motore Hitachi 38 cc
Lama 38 cm
Peso 4,0 kg
Cilindro verticale

€390
~~€540~~

HITACHI
Inspire the Next

CH62EA2-ST

Motore Hitachi 22 cc
Impugnatura orientabile
Lama da 62 cm a doppio taglio
Peso 4,6 kg

€310
~~€408~~

HITACHI
Inspire the Next

CG 24 EKS-SL

Motore Hitachi
New PureFire da 24 cc
Impugnatura singola
Peso 5,0 kg

€284
~~€384~~

più vicino dove trovare tante altre offerte.

IBEA
Per ogni verde, un'idea.

GREEN DREAM IBEA

Il verde ai prezzi che hai sempre sognato

Per ogni verde, un'idea.

Finanziamenti al tappeto!

HITACHI Inspire the Next

CG 40 EF-L

Motore Hitachi 42 cc
Zaino ergonomico
Ideale per impieghi professionali
Peso 12,0 kg

€464 ~~€629~~

HITACHI Inspire the Next

CG 40 EJ-L

Motore Hitachi 42 cc
Impugnatura singola
Peso 7,5 Kg

€494 ~~€604~~

SUPER OFFERTA Kit completo SMART FIT!

CG27EJ-SLNP+ CG-HT + CG-PS + CG-GT

€ 790 ~~€1069~~

Smart Fit è il nuovo sistema dedicato alla cura della natura.
Si compone di un'unità motrice a cui, grazie ad un comodo attacco rapido, possono essere collegati diversi accessori.
(Tutti i componenti SMART FIT indicati possono essere acquistati anche singolarmente)

HITACHI Inspire the Next

CG27EJ-SLNP SMART FIT

Motore Hitachi New PureFire 27 cc
Impugnatura singola
Avviamento facilitato S-Start
Peso 4,1 kg
Lunghezza 101 cm

€330 ~~€408~~

HITACHI Inspire the Next

CG-HT

Accessorio tosasiepi
per Smart Fit
Taglio 50 cm
Lunghezza 142,5 cm

€226 ~~€307~~

CG-PS

HITACHI Inspire the Next

Accessorio potatore
per Smart Fit
Taglio 25 cm
Lunghezza 140 cm

€169 ~~€227~~

HITACHI Inspire the Next

CG-GT

Accessorio decespugliatore
per Smart Fit
Testina batti e vai
in nylon

€93 ~~€127~~

SLANG COMUNICAZIONE

FINANZIAMENTI COMPASS GRUPPO BANCARIO MEDIOBANCA

La promozione inizia il 01/03/09 e vale fino al 31/07/09. Messaggio pubblicitario promozionale: per le condizioni contrattuali si rimanda ai fogli informativi disponibili presso la Sede e tutte le Filiali Compass S.p.A. nonché presso gli esercizi commerciali convenzionati. Socio Unico, direzione e coordinamento: Mediobanca S.p.A (TAN MAX 0,07%, TAEG MAX 7,59%).
GLI SCONTI SONO VALIDI SOLO SENZA RITIRO DELL'USATO PRESSO I RIVENDITORI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA, FINO AD ESAURIMENTO SCORTE.

IBEA S.p.A. Via Milano 15/17 - 21049 Tradate (VA)
Tel: 0331.853611 - Fax: 0331.853676 - e-mail: ibea@ibea.it - www.ibea.it

IBEA
Per ogni verde, un'idea.

Antiche varietà di cereali: il farro monococco o «farro piccolo»

Si tratta di un frumento antichissimo, coltivato fino a circa quarant'anni fa sull'Appennino Sannita, tra Molise e Campania, e poi quasi dimenticato. Dotato di interessanti caratteristiche nutrizionali, oggi è stato inserito in un programma di miglioramento genetico che ne potrà incoraggiare la coltivazione

Il farro monococco (*Triticum monococcum*) o «farro piccolo» è un frumento «vestito» (dopo la trebbiatura le glume rimangono attaccate alla cariosside) che per migliaia d'anni, fino all'Età del bronzo (2.200 a.C.), ha costituito la base della dieta delle popolazioni insieme all'orzo, prima del farro medio (*Triticum dicoccum*) e del farro grande (*Triticum spelta*).

ORIGINE E DIFFUSIONE

I reperti fossili più antichi del farro piccolo sono databili intorno al X-IX millennio a.C. e ne identificano il centro di origine nelle aree montuose dell'odierna Turchia. Coltivato nell'antichità in quasi tutta la Penisola, il farro monococco è stato sostituito, a poco a poco, dal più produttivo farro medio ed è andato pian piano scomparendo dai campi con l'arrivo dei cereali più produttivi (frumento duro e tenero). Le ultime coltivazioni risalgono agli anni '60-'70 e sono state localizzate principalmente lungo la dorsale dell'Appennino Sannita, tra Molise e Campania.

CARATTERISTICHE

La pianta. Il farro monococco ha un fusto («culmo») sottile ed una spiga **(1)** appiattita, compatta e aristata (cioè dotata di filamenti detti «ariste»). Le spighette **(2)** contengono di solito un solo seme (cariosside) **(3)**, schiacciato lateralmente e di consistenza semivitrea. L'altezza della pianta oscilla tra i 120 ed i 130 cm e l'epoca di spigatura è più tardiva rispetto a quella dei farri più comuni.

Spighe **(1)**, *spighette* **(2)** *e cariossidi* **(3)** *di farro monococco*

Foto: Pasquale Codianni

La coltivazione. L'ottima resistenza alle malattie ed agli stress ambientali e la spiccata adattabilità ad ambienti di coltivazione difficili lo propongono a pieno titolo come un cereale particolarmente adatto ad un'agricoltura biologica e/o a basso impatto ambientale. La tecnica di coltivazione, pertanto, risulta estremamente semplificata e rudimentale per ciò che riguarda i mezzi tecnici impiegati. Inoltre questo cereale presenta una rapida crescita iniziale ed un elevato accestimento, ed è quindi molto competitivo nei confronti delle infestanti; per questo motivo in genere non è necessario fare ricorso al diserbo chimico.

La semina è autunnale e può essere effettuata a spaglio o con le comuni seminatrici per cereali. La quantità di seme vestito da impiegare è molto variabile, da un minimo di 70 a un massimo di 150 kg per ettaro (150-200 cariossidi a metro quadrato). In queste condizioni la coltura garantisce rese in granella piuttosto basse (circa 7-8 quintali per ettaro) [1].

Il prodotto. La granella decorticata viene utilizzata per preparare minestre e zuppe, ma potrebbe essere impiegata anche nell'alimentazione dei bambini, grazie al suo sapore, alla ricchezza in proteine, vitamine e carotenoidi, all'elevato contenuto in zinco e ferro e per la bassissima percentuale di glutine (3%).

VALORIZZAZIONE

Il rinnovato interesse per questa coltura è legato alla crescente sensibilità nei confronti delle caratteristiche dietetico-nutrizionali degli alimenti. Diversi Enti di ricerca hanno avviato una serie di studi e di approfondimenti per sfruttare al massimo le caratteristiche nutrizionali offerte da questa specie.

Presso il Centro di ricerca per la cerealicoltura di Foggia è stato iniziato un programma di miglioramento genetico con l'obiettivo specifico di sfruttare queste potenzialità, rendendo la coltivazione di questa specie sostenibile anche dal punto di vista economico.

Pasquale Codianni, Pasquale De Vita

[1] Per approfondimenti sulla coltivazione vi rimandiamo alla «Guida illustrata cereali e legumi minori», supplemento a *Vita in Campagna* n. 10/2006.

Puntate pubblicate.
- Mais: Marano (n. 11/2007), Biancoperla (n. 12/2007), Sponcio (n. 1/2008), Nostrano di Storo (n. 2/2008), Spin di Caldonazzo (n. 3/2008), Nostrano dell'Isola (n. 7-8/2008), Pignoletto rosso (n. 9/2008), Ottofile Maceratese (n. 10/2008), Spinusa (n. 11/2008), Ostenga del Canavese (n. 12/2008), Spinato di Gandino (n. 1/2009). Grano duro: Senatore Cappelli (n. 4/2008). Farro: farro di Garfagnana (n. 5/2008), farro di S. Anna (n. 2/2009), farro di Sigillo (n. 3/2009), Livesa (n. 4/2009), monococco (n. 5/2009).

Contributi per la coltivazione

€ *I Programmi di sviluppo rurale (Psr) 2007-2013 delle varie Regioni prevedono contributi per l'introduzione e il mantenimento di metodi di produzione biologica (misura 214, azione b), ai quali il farro si presta particolarmente.*

Indirizzi utili

Per informazioni sulle iniziative per la valorizzazione di questa specie di farro rivolgetevi al Centro di ricerca per la cerealicoltura - S.S.16 km 675 - 71100 Foggia - Tel. 0881 742972.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-4-2009

Risposte ai lettori

L'ERBA MEDICA DELL'ECOTIPO «SABINA» NON È PIÙ IN COMMERCIO

Essendo in procinto di realizzare un prato di erba medica, vorrei usare seme dell'ecotipo «Sabina». Mi potete indicare delle ditte dove poterlo acquistare con sicurezza e garanzia?

Giulio Doro Altan
Roma

Fino a qualche anno fa era normale identificare e poter scegliere, per il centro Italia, ecotipi di erba medica (popolazioni originatesi per successivo adattamento a particolari condizioni ambientali locali) come «Sabina» o «Marchigiana». Salendo più a nord si trovavano «Romagnola», «Maremmana», «Friulana» e «Cremonese», mentre nelle isole venivano identificatati gli ecotipi «Sicilia» e «Sardegna».

Campo di erba medica in fioritura

Dal 2000, però, il seme di erba medica non è stato più riprodotto in ecotipo, pur essendo rimasto in commercio fino al 2002. **Dal 2003 le ditte sementiere hanno intrapreso la commercializzazione della medica esclusivamente in varietà**. Ogni ditta ha selezionato varietà che meglio si adattano alle diverse condizioni di coltivazione, varietà che spesso assomigliano agli ecotipi locali, tanto da riportare sulla confezione indicazioni come «tipo Sabina» o simili.

Tra le nuove varietà, quelle che a mio avviso meglio si adattano alla zona del lettore sono l'«Alba» (prodotta dalla ditta *D'Eugenio Sementi* - Z. I. Poggio Morello - 64027 Sant'Omero (Teramo) - Tel. 0861 852001 - Fax 0861 852100) e la «Giulia» (prodotta dalla ditta *Mediterranea Sementi* - Zona S. Atto - 64100 Teramo - Tel. 0861 232007 - Fax 0861 232024). L'«Alba», tra l'altro, viene riprodotta proprio nella zona di interesse del lettore e quindi risulta essere bene acclimatata. *(Pietro Fiore)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 2-4-2009

La manutenzione di inizio stagione dell'impianto irriguo del giardino

La manutenzione di inizio stagione dell'impianto irriguo è fondamentale per mantenerlo funzionante ed efficiente nel corso dell'anno: si va dal controllo del programmatore a quello della pompa, alla pulizia dei filtri, alla verifica delle elettrovalvole e degli irrigatori

Per mantenere in efficienza l'impianto irriguo del giardino o di un qualsiasi spazio verde è fondamentale eseguire con regolarità una serie di operazioni di manutenzione: da quelle necessarie all'inizio della stagione irrigua a quelle da attuare a fine stagione, per finire con quelle di manutenzione straordinaria che si rendono indispensabili di volta in volta. In questo articolo vediamo, per ogni singolo componente, quali sono i principali controlli e interventi consigliati all'inizio della stagione, quando occorre rimettere in funzione l'impianto.

LA MANUTENZIONE A INIZIO STAGIONE IRRIGUA

Programmatore. La maggior parte dei programmatori oggi presenti negli impianti è di tipo elettronico e tutti necessitano in questo periodo della sostituzione della batteria, generalmente da 9 Volt, che serve per il mantenimento del programma.

Occorre poi verificare che siano in perfette condizioni i collegamenti dei fili alle elettrovalvole e all'eventuale relè di avviamento della pompa; in particolare si devono togliere eventuali ossidazioni o incrostazioni sui morsetti.

In caso di necessità bisogna reimpostare la programmazione in base alle proprie esigenze, seguendo le indicazioni fornite sul libretto di uso e manutenzione **(1)**.

Programmatore. 1-*In caso di necessità occorre reimpostare la programmazione*

Sensore di pioggia. 2-*Occorre verificare che sia in buono stato di conservazione e asciutto*

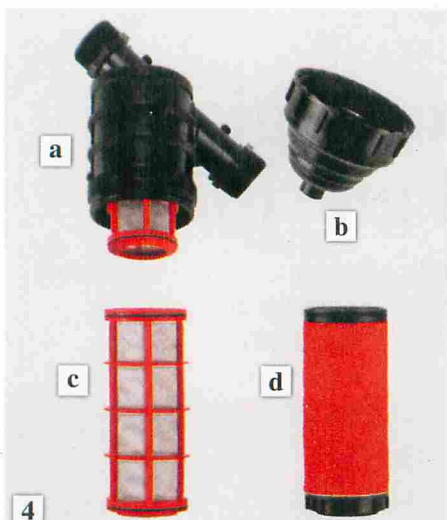
Sensore di pioggia. Molti impianti sono dotati di un sensore di pioggia **(2)** che arresta l'impianto in caso di pioggia e non lo rimette in funzione fino a quando il sensore resta bagnato. Al momento dell'avvio dell'impianto occorre verificare che il sensore sia in buono stato di conservazione e, soprattutto, che sia asciutto.

Pompa. Qualora non aveste provveduto all'inizio dell'inverno a togliere il tappo di scarico della girante (organo rotante), c'è il rischio che la stessa possa essersi incrinata (in questo caso la pompa emette un rumore sordo e non dà pressione), eventualità che richiede la sua sostituzione.

Pompa. 3-*Chiusura del tappo di scarico invernale in una pompa fuori terra.* **3a**-*Riempimento manuale della pompa con acqua*

Prima di attivarla occorre chiudere il tappo di scarico invernale del corpo pompa **(3)**, riempire manualmente con acqua la pompa e la tubazione di aspirazione **(3a)** e verificare che la valvola di fondo non perda (se l'acqua immessa scompare vuol dire che la valvola di fondo perde e occorre pertanto sostituirla). Se la pompa non gira, probabilmente ha «grippato» (si è inceppata) e quindi bisogna provare a smuoverla agendo sulla ventola ed eventualmente farla riparare.

Se si tratta di una *pompa sommersa*, per il suo avvio è sufficiente l'inserimento della corrente. Se la pompa non funziona, probabilmente ha «grippato» (si è inceppata) a causa dell'acqua contenete impurità che si sono depositate al suo interno; in questo caso bisogna estrarla dall'acqua e tentare di farla girare manualmente (se non ci si riesce occorre farla riparare).

Filtro (4). Sulla testa dell'impianto, dopo la presa d'acqua, si trova normalmente un filtro **(a)**; una ghiera **(b)** consente di aprirlo ed estrarre la cartuccia a rete **(c)** o a dischi **(d)** che va puli-

Filtro. 4-*Dopo la presa d'acqua si trova normalmente un filtro* **(a)***: una ghiera* **(b)** *consente di aprirlo ed estrarre la cartuccia a rete* **(c)** *o a dischi* **(d)** *che va pulita con un forte getto d'acqua*

Elettrovalvole. 5-*Se la valvola non si apre il problema è in genere del solenoide che ha «grippato» o è bruciato. Nel primo caso occorre svitarlo dal corpo valvola, estrarre il pistoncino* (vedi freccia) *con molla e pulirne l'alloggiamento; poi si deve controllare con un tester in posizione Ohm se fra i due fili che escono dal corpo del solenoide risulta qualche attività (0,3-0,4 Ohm); in assenza di attività (0 Ohm sul tester) il solenoide è da sostituire.* **5a-***Se la valvola non chiude, i passaggi interni sono probabilmente sporchi e occorre pulirli smontando la calotta dall'alto*

ta con un forte getto d'acqua e, se molto sporca, lasciata per qualche ora in varechina.

Elettrovalvole. Prima di tutto occorre chiudere l'eventuale scarico posto sul solenoide (serve a scaricare l'acqua della calotta) o sul corpo valvola. Se la valvola non si apre il problema è in genere del solenoide che ha «grippato»: in questo caso occorre svitare il solenoide dal corpo valvola ed estrarre il pistoncino con molla, pulire il suo alloggiamento e reinserirlo **(5)**. Controllate poi con un tester (strumento per misurazioni elettriche) in posizione Ohm se fra i due fili che escono dal corpo del solenoide risulta qualche attività (0,3-0,4 Ohm); se non risulta nessuna attività, cioè se il tester non segna alcun valore, il solenoide è da sostituire.

Se la valvola, dopo l'azionamento di chiusura del programmatore, non chiude entro un tempo massimo di un minuto, significa che è sporca al suo interno e occorre pulire i passaggi interni con un ago e/o soffiando, smontando la calotta dall'alto **(5a)**. Le elettrovalvole sono costituite da una calotta che contiene una membrana, fissata al corpo con viti e facilmente asportabile dall'alto, e dal corpo in cui si trovano dei piccoli fori di passaggio dell'acqua: occorre verificare che i fori non siano otturati, che la sede della membrana sia pulita e che questa non sia deformata, altrimenti bisogna rivolgersi al proprio fornitore per i ricambi.

Irrigatori. Nel verificare il corretto funzionamento degli *irrigatori statici*, controllate anche quelli che nella stagione precedente hanno evidenziato una copertura della superficie da bagnare non adeguata ed eventualmente sostituitene gli ugelli. Per esempio, se alcuni ugelli statici non hanno un raggio di copertura sufficiente, si possono sostituire con appositi ugelli rotanti adatti allo stesso tipo di irrigatore (richiedete ugelli della stessa marca) che danno una gittata maggiore. Nel controllare il funzionamento degli irrigatori, occorre verificare che tutte le torrette si alzino e rientrino, e che lo spruzzo sia regolare. In caso contrario occorre svitare la testa dell'irrigatore estraendo la torretta, pulire il filtrino sottostante e la testina dell'irrigatore.

Per gli *irrigatori dinamici* controllare che il raggio di getto sia proporzionato alla gittata prevista per il tipo di ugello (consultate la tabella degli ugelli fornita dal produttore). In caso contrario o di malfunzionamento occorre pulire l'ugello e il filtrino sottostante **(6-6a-6b)**; occorre controllare anche che la rotazione sia regolare e che il settore copra l'area di irrigazione a cui è destinato. Se l' irrigatore non gira o non torna indietro a fine corsa anche dopo averlo pulito, dovete sostituirlo.

Perdite d'acqua alla base dell'irrigatore indicano che il raccordo sottostante si è rotto oppure che la guarnizione di teflon si è consumata; in questo caso sostituite il raccordo o la guarnizione. Perdite dal corpo irrigatore significano invece che il corpo si è crepato; in questo caso occorre sostituire l'irrigatore.

Ricordate che durante l'inverno, soprattutto nei giardini di recente formazione, si ha un abbassamento generale del terreno e gli irrigatori tendono quindi a fuoriuscire con possibilità di venire in seguito danneggiati con il taglio dell'erba. Occorre quindi abbassare l'irrigatore per riportarlo al suo giusto livello.

Carlo Cametti

Irrigatori. *Irrigatore dinamico con torretta che non rientra a causa di depositi calcarei* **(6)**. *In questo caso occorre estrarre il corpo dell'irrigatore* **(6a)**, *pulire i vari componenti (ugello, torretta, guarnizioni, filtro sottostante), reinserire il corpo* **(6b)** *e ripristinare il settore di lavoro*

Risposte ai lettori

FORBICI DA POTATURA A BATTERIA: DOVE ACQUISTARLE

Vorrei acquistare delle forbici a batteria per la potatura di siepi e alberi da frutto.

Mi potreste fornire qualche consiglio per orientarmi nella scelta e indicarmi dove le posso acquistare?

Gualtiero Bettiga
Mandello dell'Ario (Lecco)

Un modello di forbice a batteria (la freccia indica la batteria portata alla cintola dell'operatore)

Le forbici da potatura a batteria utilizzano come fonte di energia delle piccole batterie ricaricabili al nichel-cadmio da 3 a 9 Ah (Ampere). La batteria viene portata a tracolla o alla cintola dall'operatore (vedi freccia nella foto) e ha un'autonomia di lavoro da mezza giornata (modelli da 3-4 Ah) a una giornata (modelli da 5-9 Ah).

Tra le principali caratteristiche di queste attrezzature, del peso di circa 1 kg, si ricorda che tagliano rami fino a un diametro massimo di 25-30 millimetri.

I modelli più completi sono provvisti di un salvamotore (sistema che impedisce il passaggio di corrente in caso di malfunzionamento) e di un interruttore di sicurezza manuale. Molti modelli dispongono poi della modalità di apertura delle lame a più velocità (in modalità «rallentata» diminuisce il movimento della lama a partire da metà corsa in poi e si ottiene un notevole risparmio di energia).

Attrezzature di questo tipo si trovano facilmente presso i migliori garden center e le rivendite di materiali e prodotti per l'agricoltura e il giardinaggio. *(Arnaldo Zenti)*

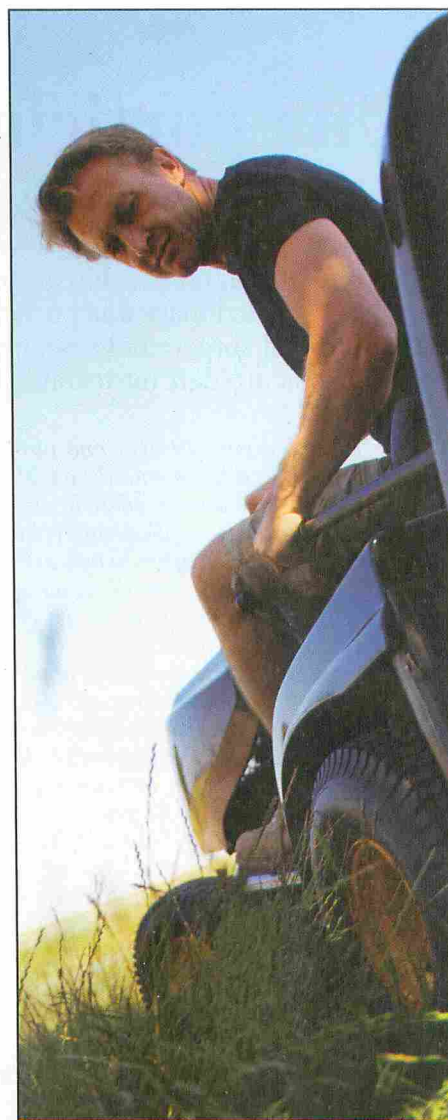
Inviateci la foto del vostro vecchio trattore

Il Nuffied Universal 3

Vi invio la foto del mio Nuffield 3 del 1958 (motore BMC diesel da 42 CV, 2551 di cilindrata). Di recente l'ho riverniciato con il suo colore originale e vorrei conoscere il suo valore sul mercato dei trattori d'epoca.

Roberto Biolatto
Virle Piemonte (Torino)

Grande macchina il Nuffield! Il primo trattore di questo marchio nacque nel 1948 ed era dotato di un motore da autocarro da 33 CV funzionante a petrolio. A questo modello seguirono altri tipi motorizzati diesel, sia Perkins che BMC, tra i quali quello del lettore, denominato Universal 3, accreditato di 28 CV. Secondo i documenti inglesi, il motore da 42 cavalli nominali veniva montato sul modello 342 che nacque nel 1961 (può darsi che Cantatore, che ne era l'importatore, sia riuscito a ottenere delle specifiche diverse per il mercato italiano). Per quanto riguarda le quotazioni, i Nuffield vengono quotati al di sotto del loro valore storico. Il modello in foto, ben restaurato (anche se qualcuno storcerà il naso per l'alternatore al posto della originale dinamo), viene valutato intorno ai 3.000-4.000 euro. *(William Dozza)*

Coloro che ci inviano le foto dei loro trattori sono pregati di specificare: costruttore, modello e quant'altro si trova sulla targhetta di identificazione del veicolo (tipo, numero di motore e di telaio, potenza, peso, ecc.).

Una porticina scorrevole «automatica» per il ricovero degli avicoli

Con l'ausilio di un vecchio alzacristalli elettrico d'auto, di una comune batteria d'auto e di un timer è possibile azionare una porticina scorrevole «automatica» che consente agli avicoli di usufruire del pascolo al sorgere del sole, quando la porticina si apre automaticamente, e di riposare in un ricovero sicuro dall'intrusione di predatori durante la notte, quando la porticina è ben chiusa

Nel n. 10/2006 a pag. 49 avevamo parlato di un piccolo allevamento di avicoli organizzato in modo da richiedere la presenza dell'allevatore non più di una volta alla settimana. In quell'articolo non avevamo accennato alla possibilità di automatizzare la porticina di ingresso del ricovero, affidando la difesa dai predatori a una idonea recinzione realizzata appositamente. Considerato l'interesse che ha suscitato l'argomento (visto che molti nostri lettori non hanno eccessivo tempo da dedicare ai loro animali), torniamo qui a parlare di allevamento di avicoli illustrandovi la costruzione e il funzionamento di una porticina scorrevole «automatica» che consente agli animali di uscire e rientrare nel ricovero senza che sia necessario l'intervento dell'allevatore.

L'uscita e l'entrata nel ricovero devono essere garantite da un'apertura di piccole dimensioni (30 cm di base e 40 cm di altezza). Nella foto: porticina fissa che richiede l'intervento dell'allevatore per l'apertura e la chiusura

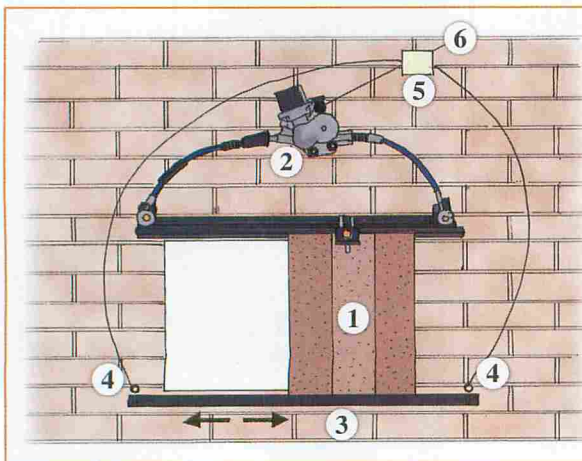
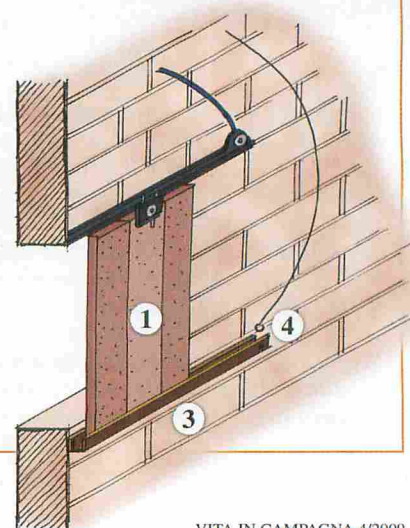
Gli avicoli (polli, faraone, tacchini, anatre e oche) si devono ospitare in ricoveri idonei (che vanno dal pollaio in muratura alle arche al pascolo) al fine di garantire il rispetto delle loro esigenze (possibilità di pascolare durante il giorno, riposo in un luogo riparato durante la notte).

L'uscita e l'entrata nel ricovero dovrebbero essere garantite da un'apertura con dimensioni tali che gli animali vi possano accedere uno alla volta (30 cm di base e 40 cm di altezza); in tal modo gli animali possono uscire, ed entrare, uno alla volta garantendo il mantenimento di una gerarchia interna necessaria per il benessere del gruppo. L'ideale sarebbe dotare il ricovero di una porticina da aprire al mattino per favorire il pascolo e chiudere poi alla sera, dopo il rientro degli animali, per proteggerli dall'aggressione di eventuali predatori notturni (topi, faine, volpi, ecc.).

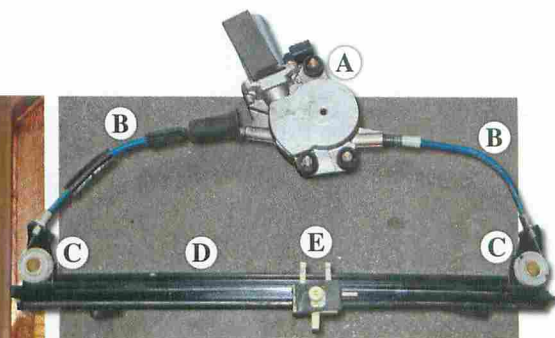
Organizzata in questo modo la vita nel ricovero pone però la necessità che l'allevatore sia presente al momento dell'apertura della porticina (al mattino presto) e al momento della sua chiusura (alla sera dopo il tramonto del sole); inevitabilmente non sempre sarà possibile rispettare gli orari di apertura e chiusura il che potrà causare l'inconveniente di avere a volte animali che rimarranno chiusi al mattino per un po' di tempo nel pollaio senza poter pascolare, mentre altre volte si sarà costretti a lasciare la porticina aperta (con il rischio dell'ingresso di eventuali predatori) o a chiuderla prima del tempo, quando diversi animali sono ancora al pascolo (impedendo di fatto il ritorno nel ricovero ad alcuni di essi).

Per ovviare a tutto ciò – sempre che non si opti per un'apertura mobile (incernierata nel lato superiore in modo da risultare basculante) che lascia libero accesso agli animali in ogni momento (nel qual caso si perde, però, il vantaggio di poter salvaguardare gli animali dai predatori), si può, in modo semplice ed economico, realizzare una porticina scorrevole «automatica» che si apre e si chiude a orari stabiliti.

ECCO COME REALIZZARE UNA PORTICINA SCORREVOLE «AUTOMATICA»

Con un po' di ingegno è possibile predisporre e programmare l'apertura e la chiusura della porticina in modo che, anche in vostra assenza, il pascolo sia accessibile al mattino e gli animali siano al sicuro durante la notte.

Ecco come si presenta (vista dall'interno) la porticina scorrevole «automatica». **1**-*Porticina costruita con assicelle di legno.* **2**-*Alzacristalli elettrico d'auto (si vedano i dettagli nella foto alla pagina seguente).* **3**-*Canalina di scorrimento costruita con assicelle di legno.* **4**-*Microinterruttori che arrestano il movimento della porticina sia in apertura che in chiusura.* **5**-*Timer regolabile.* **6**-*Collegamento alla batteria d'auto che fornisce l'energia a timer e alzacristalli elettrico.*

In questo articolo vi insegnamo a realizzare una porticina scorrevole «automatica» con apertura e chiusura gestita da un timer di quelli che si acquistano presso i ferramenta per temporizzare il funzionamento di elettrodomestici, luci, ecc.

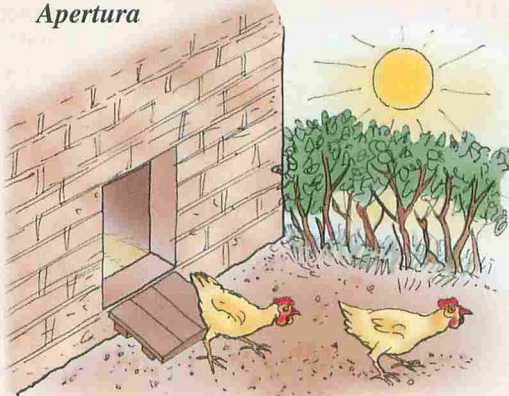
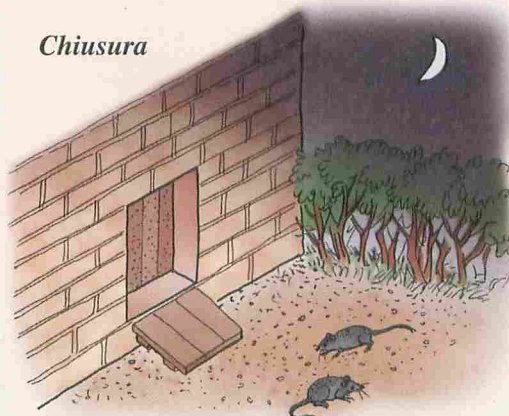
Materiali occorrenti. Per la realizzazione (che richiede una spesa di circa 100 euro) occorrono il meccanismo completo di un alzacristalli elettrico d'auto (può essere recuperato presso un demolitore a un prezzo medio di circa 20 euro), due microinterruttori per arrestare il movimento della porticina sia in apertura che in chiusura (10 euro), una batteria d'auto (costo 50 euro), un timer (costo circa 15 euro), filo elettrico e viti (costo 2 euro), assicelle di legno per la porticina e la sottostante canalina di scorrimento (2 euro).

Costruzione (i numeri in neretto rimandano ai disegni della pagina precedente). La *porticina* (**1**) di legno (delle dimensioni indicative di cm 30x40, che può avere però misure diverse, a seconda delle dimensioni dell'apertura del ricovero) viene agganciata con delle viti alla *barra di scorrimento* (vedi **D** nella foto in alto a destra) dell'*alzacristalli elettrico* (**2**). La porticina è tenuta in sede da una *canalina di scorrimento* (**3**) posta in basso e realizzata con assicelle di legno. Per arrestare la scorrimento in chiusura e in apertura della porticina servono due *microinterruttori* (**4**), reperibili presso qualsiasi negozio di materiale elettrico.

Nella foto a sinistra *la situazione ideale di un pollaio che dispone di un'apertura (vedi freccia) sulla quale è possibile montare (nella parete interna) la porticina scorrevole «automatica» sostituendo la vecchia porticina ora esistente.* Sopra: *l'alzacristalli elettrico d'auto utilizzabile per automatizzare la porticina (***A***-motore dell'alzacristalli,* **B***-corde di trascinamento,* **C***-riduttori-guida,* **D***-barra di scorrimento,* **E***-punto di aggancio)*

L'alzacristalli elettrico è comandato da due segnali opposti (***se non siete esperti potete farvi aiutare da un elettricista o da un appassionato di elettronica***), uno per l'apertura e uno per la chiusura attraverso un *timer* (**5**); sullo stesso timer di predispongono anche gli orari di apertura e chiusura della porticina.

L'alimentazione del timer e dell'alzacristalli elettrico viene garantita da una comune *batteria* d'auto (**6**) da posizionare in un punto facilmente accessibile del pollaio.

Orari di apertura e chiusura della porticina scorrevole «automatica» nel corso dell'anno [1]

Giorni	Apertura	Chiusura
1 gennaio	8,00	17,00
10 gennaio	8,00	17,30
20 gennaio	8,00	17,30
31 gennaio	8,00	17,30
10 febbraio	7,30	18,00
20 febbraio	7,30	18,00
28 febbraio	7,30	18,30
10 marzo	7,00	18,30
20 marzo	7,00	18,30
31 marzo	8,00	20,00
10 aprile	7,00	20,00
20 aprile	7,00	20,00
30 aprile	7,00	20,30
10 maggio	6,30	20,30
20 maggio	6,30	21,00
31 maggio	6,30	21,00
10 giugno	6,30	21,00
20 giugno	6,00	21,00
30 giugno	6,00	21,30
10 luglio	6,00	21,30
20 luglio	6,30	21,00
31 luglio	6,30	21,00
10 agosto	6,30	20,30
20 agosto	7,00	20,30
31 agosto	7,00	20,00
10 settembre	7,00	20,00
20 settembre	7,30	19,30
30 settembre	7,30	19,30
10 ottobre	7,30	19,00
20 ottobre	8,00	18,30
31 ottobre	7,00	17,30
10 novembre	7,30	17,30
20 novembre	7,30	17,30
30 novembre	7,30	17,00
10 dicembre	8,00	17,00
20 dicembre	8,00	17,00
31 dicembre	8,00	17,00

[1] Dal 31 marzo al 20 ottobre gli orari indicati tengono conto dell'ora legale

COME ABITUARE GLI ANIMALI ALLA NUOVA PORTICINA

Oltre ad assicurarsi del corretto funzionamento della porticina scorrevole automatica è importante abituare gli animali al nuovo sistema in modo che alla sera si trovino tutti all'interno del ricovero prima che la porticina si chiuda. Affinché gli animali si abituino all'apertura e chiusura della porticina è importante la corretta regolazione del timer.

Facciamo un esempio. Se il timer apre la porticina prima del sorgere del sole, gli animali non si accorgono del suo funzionamento e non acquisiscono l'abitudine a usufruire del pascolo non appena la porticina si apre; il timer deve quindi azionare la porticina poco dopo che il ricovero è illuminato dal sole, attivando una sorta di riflesso condizionato negli animali. Per la stessa ragione, la porticina non può essere chiusa prima del rientro serale degli animali dal pascolo e si deve programmare il timer in modo che azioni la chiusura dopo il tramonto del sole, quando tutti gli animali sono rientrati.

Maurizio Arduin

Si ringrazia Andrea Ballarin per la collaborazione ai fini della realizzazione dell'articolo.

01
Nuovo motore da 71 cavalli
Cilindrata 3.300 cm³ - TIER III
4 cilindri - 16 valvole - 40 km/h
02
Ecologico - Minime emissioni
Coppia potenza max già a 1.600 g/m
quindi minimi consumi di gasolio
03
Cambio a 32 marce: 16 av + 16 rm
Tutte con inversore sincronizzato
PDF indipendente 540/750 e sincro
04
Capacità di sollevamento 2.300 Kg
Posizione e sforzo controllato
4 freni a disco in bagno d'olio
ANTONIO CARRARO
Tractor people
TGF 7800 LE
antoniocarraro.com
Numero verde 800 - 017323
Tractors since 1910
The ERGIT series
TGF 7800
Quando la coltura specializzata è la tua vita allora sai che Antonio Carraro ha la risposta giusta alle tue esigenze di dimensioni, sterzata, agilità, versatilità e potenza. Scopri come queste caratteristiche siano esaltate dal tuo prossimo TGF 7800 LE...ad un prezzo così poi!
da euro
18.800
TGF 7800 LE - 4WD
IN ALLESTIMENTO STANDARD
(Iva e trasporto esclusi)
Promo valida fino al 31/07/2009 salvo esaurimento scorte presso i concessionari che hanno aderito all'iniziativa.

Storia di un pastore: la tosatura delle pecore

I tosatori attraversano mezzo mondo (provenendo da Svizzera, Olanda, Portogallo, Spagna, Nuova Zelanda) per venire a tosare le pecore italiane. La lana, oggi, è utilizzata principalmente nel settore edile

Due euro a pecora per chi tosa una volta l'anno e un euro e sessanta centesimi per chi di tosature ne compie due in un anno, con greggi di almeno un centinaio di pecore. Sono queste le parcelle che i tosatori chiedono al pastore, alle quali si devono aggiungere i pasti delle giornate di lavoro, che solitamente vengono consumati «sul campo», tutti insieme.

Il gregge di Giovanni conta oltre 1.800 capi, allevati soprattutto per la produzione di carne. Pecore di razza poco definibile per via degli incroci frequenti derivanti dagli scambi dei montoni tra pastori: le tracce di razza riconosciuta sono da ricercarsi nella Pecora d'Ivrea, incrociata poi con una varietà originaria del Biellese; quest'ultima conferisce ai soggetti ottenuti una lana più bianca e un folto mantello dorato, morbido e «batuffoloso» che due volte all'anno viene tosato.

La tosatura avviene, infatti, **in primavera**, prima che il gregge venga portato ai pascoli alpini, **e alla fine dell'estate** e va fatta quando la lana è asciutta.

Gli animali vengono dapprima radunati in un'area piuttosto ampia che offre la possibilità di gestire velocemente un numero cospicuo di capi.

La tosatura è una operazione importante e viene eseguita da professionisti (provenienti da diversi Paesi: dalla Svizzera, dall'Olanda, dal Portogallo, dalla Spagna e persino dalla Nuova Zelanda) reperibili con difficoltà perché si spostano in squadre anche numerose e composte da persone di diverse nazionalità. Un bravo tosatore impiega dai 3 ai 5 minuti per privare una pecora di media pezzatura del suo prezioso mantello.

Le attrezzature impiegate, tutt'altro che rudimentali e antiquate, vengono piazzate in una sorta di «arena» nella quale le pecore si alternano rapidamente, «tirate» nelle varie postazioni dai tosatori. Le macchinette atte all'operazione di tosatura sono simili a quelle del barbiere e alimentate a corrente (che in mezzo alle montagne è solitamente prodotta da generatori a gasolio).

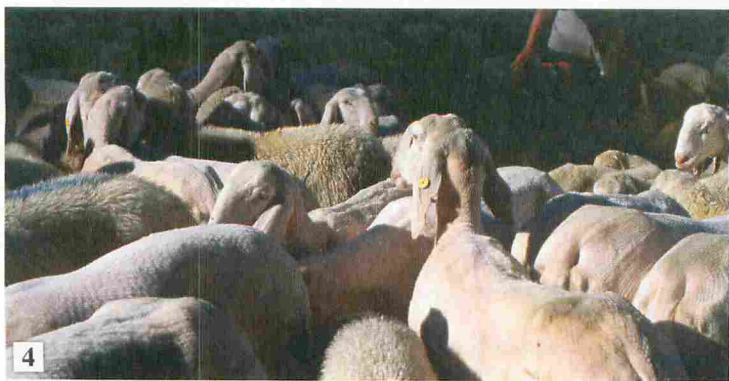
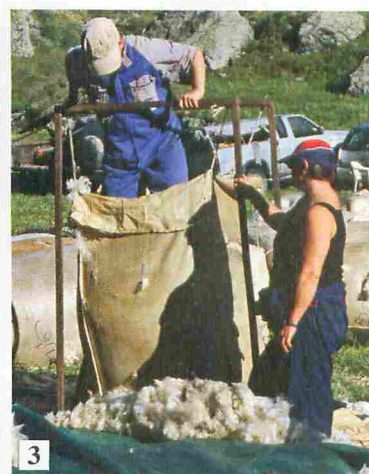
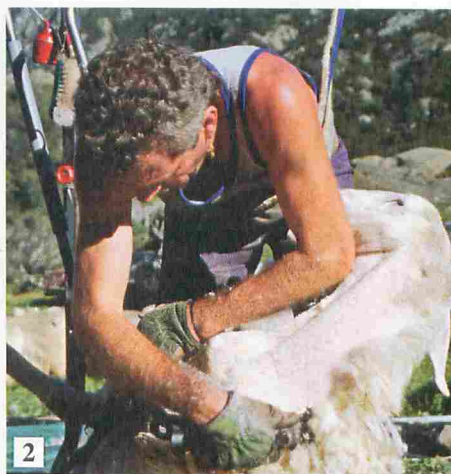
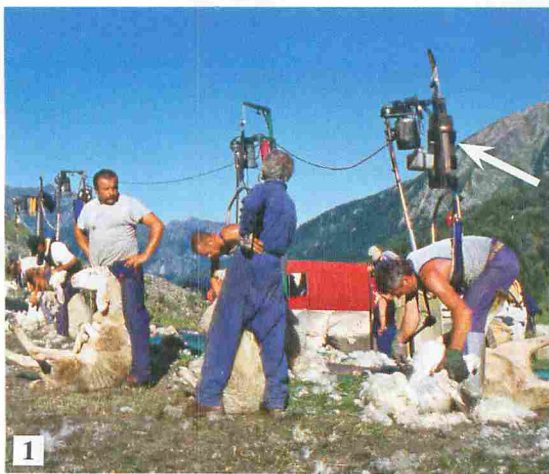
La lana appena tagliata viene raccolta in grandi sacchi di juta, pestata per ridurne l'ingombro e trasportata alla cardatura e alle successive lavorazioni. In una giornata di lavoro il gregge, che fino a quel momento aveva le sembianze di un'unica soffice nuvoletta, assume un aspetto «nudo»: la pelle rosata degli animali li rende visibilmente derubati di qualcosa di estremamente personale!

La lana, oggi, è utilizzata principalmente nel settore edile: nel nostro Paese ci sono ditte che realizzano pannelli isolanti sfruttando la lana di pecora. **Solo qualche anno fa la lana non valeva proprio niente e veniva ritirata come rifiuto speciale.** Invece un tempo era considerata una delle principali fonti di reddito per chi praticava la pastorizia.

Oggi è sicuramente l'allevamento per la produzione di carne a garantire maggiori introiti.

Foto dell'Autore *Barbara Stefanelli*

Puntate pubblicate.
- Storia di un pastore e del suo gregge (n. 2/2009). Il cane, fedele amico (n. 3/2009). Il ritorno del lupo (4/2009). La tosatura delle pecore (5/2009).

Prossimamente.
- Gli alpeggi delle Valli di Lanzo, in Piemonte; il gregge ed i bambini; è il momento del ritorno a valle delle greggi.

1-*Area attrezzata per la tosatura delle pecore. I tosatori sono sorretti da una apposita cinghia fissata ad una carrucola (vedi freccia) che permette il continuo alternarsi dell'allungamento e del successivo accorciamento della cinghia. Il tutto è sostenuto da un supporto conficcato nel suolo. A questo impianto è anche collegato l'apparecchio elettrico (alimentato da un generatore a gasolio)* (**2**) *che serve per tosare.*
3-*La lana viene posta in grandi sacchi di juta e poi pestata per ridurne il volume.*
4-*Pecore appena tosate. L'asportazione del vello fa aumentare lo stimolo della fame; per questo dopo la tosatura tutti gli animali si precipitano a nutrirsi, come fossero a digiuno da giorni!*

Risposte ai lettori

IL CONIGLIO DI RAZZA «LEPRE» BENE SI ADATTA ALL'ALLEVAMENTO FAMILIARE

Mi hanno regalato alcuni esemplari adulti di conigli di razza «Lepre». Vorrei sapere se vanno allevati in modo tradizionale e se si prestano all'allevamento familiare.

Lettera firmata
Roma

Il coniglio di razza «Lepre» – conosciuta anche come «Lepre belga», in quanto è stata selezionata in Belgio – è rustico e prolifico, e bene si adatta all'allevamento familiare condotto come per tutte le altre razze di coniglio (si rimanda in proposito alle istruzioni fornite nel supplemento «i Lavori», rubrica Allevamenti).

Giovani conigli di razza «Lepre»

Questa razza è caratterizzata da zampe anteriori lunghe che conferiscono agli animali un portamento elegante e di tipo selvatico, simile appunto a quello della lepre, da cui ha avuto origine il nome della razza. Il mantello presenta un colore rosso volpe intenso e lucente, con riflessi dorati. In mezzo al pelame sono presenti peli con la punta nerastra la cui distribuzione non è uniforme. Gli adulti raggiungono il peso di 3-4 kg e le carni sono particolarmente magre e delicate, ideali per per tutte le età.

Questa razza può essere allevata in purezza, come nel caso del lettore, ma anche incrociata con altre razze. Nell'incrocio si consiglia di utilizzare maschi di razza «Lepre», dato che sono i maschi a conferire la qualità delle carni, con femmine di altre razze (particolarmente indicate sono la «Fulvo di Borgogna» e l'«Argentata»).

Per conoscere l'indirizzo di allevatori di conigli di razza «Lepre» si può contattare l'*Associazione nazionale coniglicoltori* - Via l'Aquila, 23/m - 00176 Roma - Tel. 06 70307215 - Fax 06 70305845 - E-mail: info@anci-aia.it - www.anci-aia.it *(Maurizio Arduin)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-4-2009

IN UNA VOLIERA POSSONO ESSERE OSPITATE DUE COPPIE DI COLOMBI PER METRO QUADRATO DI SUPERFICIE

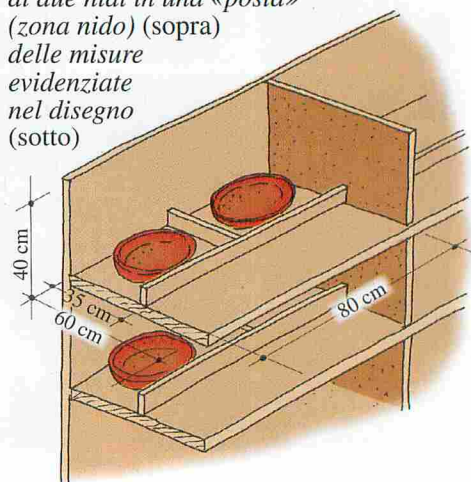
Disponendo di una voliera di circa 4 metri quadrati di superficie, vorrei sapere quante coppie di colombi posso ospitarvi ai fini della riproduzione.

Antonio Bortone
Colle Val d'Elsa (Siena)

La concentrazione di colombi all'interno di una voliera non deve superare le due coppie per metro quadrato di superficie. Nel caso della voliera del lettore, dunque, possono essere ospitate otto coppie di colombi.

Ai fini della riproduzione la voliera va attrezzata con due nidi per coppia (i colombi, infatti, intraprendono una successiva covata quando i piccioncini della covata precedente sono ancora nel nido). La zona nido di una coppia, definita «posta», è costituita pertanto da due nidi e ha le dimensioni e caratteristiche evidenziate nel disegno. *(Maurizio Arduin)*

Ogni coppia di colombi deve disporre di due nidi in una «posta» (zona nido) (sopra) *delle misure evidenziate nel disegno* (sotto)

40 cm
35 cm
60 cm
80 cm

Con la tecnica del monitoraggio si migliora la difesa delle coltivazioni

Saper riconoscere gli organismi dannosi e quelli utili che popolano le coltivazioni, essere in grado di localizzarli sulla vegetazione e di valutare la loro consistenza numerica sono capacità fondamentali per difendere le piante con tecniche ammesse in agricoltura biologica. L'importante è che il monitoraggio sia eseguito con costanza e spirito di osservazione da affinare con l'esperienza

Il monitoraggio (dal verbo inglese *to monitor* = controllare) è una pratica che in agricoltura consiste nell'osservare periodicamente le colture. Più precisamente, nell'ambito del controllo degli organismi dannosi, si tratta di un'operazione fondamentale per accertare la presenza e la consistenza numerica dei parassiti (insetti, acari, funghi, ecc.) e, naturalmente, dei loro nemici naturali (predatori, parassitoidi, ecc.).

In questo caso il controllo consente di:
- individuare la comparsa dei parassiti dannosi sulla coltura;
- stabilire il momento in cui introdurre gli organismi utili;
- decidere il momento in cui effettuare eventuali trattamenti antiparassitari;
- decidere il momento in cui attivare misure correttive o soluzioni alternative alla tecnica di controllo impiegata fino a quel momento.

Il monitoraggio consente, tra l'altro, di verificare anche se le condizioni di temperatura e umidità dell'ambiente di coltivazione sono favorevoli o meno all'attività degli organismi dannosi e dei loro nemici naturali (questo aspetto verrà approfondito in una prossima puntata), orientando perciò verso diverse scelte.

*Non basta sapere di avere le colture infestate dall'afide verde: si potrebbe trattare sia di afide verde del pesco-***1** *(3 mm) sia di afidone della patata-***2** *(4 mm), ma anche di afide delle cucurbitacee-***3** *(3 mm). Allo stesso modo ci sono insetti utili che controllano solo alcuni parassiti: per esempio, il parassitoide Aphidius ervi-***4** *(5 mm) controlla l'afidone della patata e non l'afide delle cucurbitacee e quello verde del pesco che, invece, sono controllati dal parassitoide Aphidius colemani-***5** *(5 mm) che però non è efficace contro l'afidone della patata*

IL RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE È FONDAMENTALE

Il riconoscimento delle specie dei parassiti e dei loro nemici naturali presenti sulle colture è il requisito base perché il monitoraggio sia efficace: se manca questo presupposto, difficilmente si riuscirà a gestire bene la difesa delle coltivazioni.

Per esempio, nella coltivazione della melanzana, del cetriolo, del peperone, dello zucchino è troppo poco sapere di avere le colture infestate dall'afide verde: si potrebbe infatti trattare sia di afide verde del pesco *(Myzus persicae)*-**1**, che attacca volentieri molte piante da orto, sia di afidone della patata *(Macrosiphum euphorbiae)*-**2**, ma anche di afide delle cucurbitacee *(Aphis gossypii)*-**3**. Se, dunque, non si conoscono le caratteristiche dei parassiti delle colture (e dei rispettivi nemici naturali), difficilmente si potrà individuare una strategia di difesa adatta a risolvere il problema specifico (come la scelta della tecnica, dell'antiparassitario o dei nemici naturali da impiegare). Infatti, ci sono parassiti verso i quali alcuni fitofarmaci impiegati in agricoltura biologica risultano poco efficaci: **per esempio**, il piretro è parzialmente efficace sull'afide delle cucurbitacee (cioè non elimina il 100% degli individui presenti che così possono continuare a riprodursi), mentre controlla efficacemen-

Uno dei requisiti base per eseguire correttamente il monitoraggio è saper riconoscere sia gli organismi nocivi che quelli utili che popolano le colture. A tal fine è possibile ricorrere a testi ricchi di informazioni e immagini, confrontandole con i campioni prelevati sul campo

te l'afidone della patata e l'afide verde del pesco.

Allo stesso modo ci sono insetti utili che controllano con efficacia solo alcuni parassiti: **per esempio**, il parassitoide *Aphidius ervi*-**4** controlla l'afidone della patata e non l'afide delle cucurbitacee e quello verde del pesco che, invece, sono controllati dal parassitoide *Aphidius colemani*-**5** che però non è efficace contro l'afidone della patata.

Il non saper riconoscere gli organismi presenti sulle colture impedisce inoltre di avvantaggiarsi dell'attività di molti organismi utili spontaneamente presenti, cosa che, consentirebbe di gestire la difesa delle colture in modo più efficace ed economico.

A tale proposito consigliamo di consultare alcuni validi manuali (si veda in proposito il sito Internet delle Edizioni L'Informatore Agrario: http://www.informatoreagrario.it/ita/libri/categoria.asp?ID=SF) e di abbinare sempre la teoria alla pratica, esercitandosi nel riconoscimento anche con osservazioni sul campo, magari munendosi di un'adeguata strumentazione (lente portatile e/o microscopio).

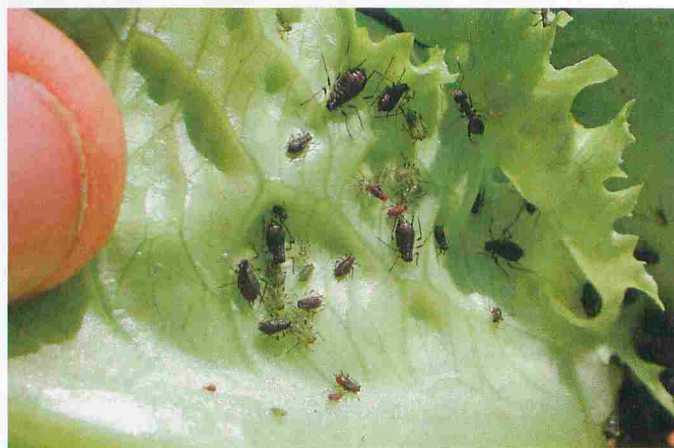
LA TECNICA DI MONITORAGGIO VA CONDOTTA CON COSTANZA E ATTENZIONE

È importante che il coltivatore non consideri il monitoraggio delle colture una pratica secondaria, cioè da eseguire solo se avanza tempo. Questa pratica, così come l'abbiamo delineata in premessa, deve diventare un'operazione ordinaria, da inserire nelle pratiche abituali.

Trascurare, infatti, la sorveglianza delle colture, anche solo per due settimane, può comportare più di qualche problema: **per esempio**, in questo lasso di tempo e in assenza di fattori limitanti (come un'adeguata presenza di nemici naturali), con temperature e umidità favorevoli, le popolazioni di molte specie di insetti, acari e funghi sono capaci di crescere a livelli tali da rendere arduo e costoso il controllo con i mezzi ammessi in agricoltura biologica. È molto meglio agire d'anticipo; per questo ***consigliamo di eseguire il monitoraggio almeno una volta alla settimana***.

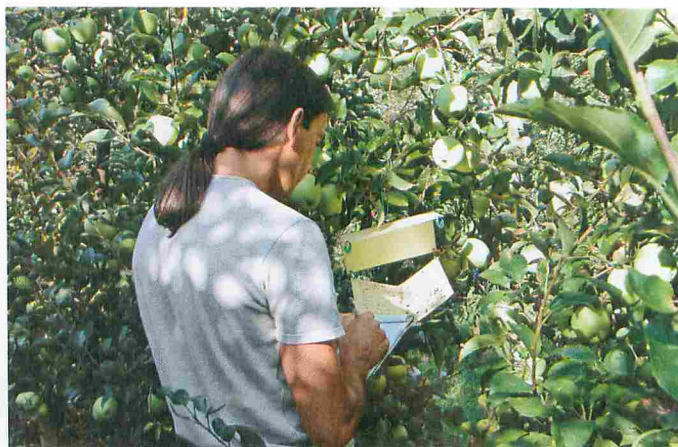
ALCUNI SUGGERIMENTI PER ATTUARE UN MONITORAGGIO ADATTO ALLE REALI ESIGENZE

È possibile impostare da soli un monitoraggio adatto alle reali esigenze, identificando a priori obiettivi ben definiti, come di seguito abbiamo brevemente elencato.

- Determinare le ***finalità del monitoraggio***, cioè stabilire cosa si vuole conoscere. **Per esempio**: il momento della comparsa sulla coltura di un insetto o dei suoi nemici naturali; la consistenza numerica delle loro popolazioni; ulteriori notizie sulla biologia o sul comportamento di un particolare organismo.
- Stabilire quali sono ***gli organismi su cui concentrare le osservazioni***: monitorarne più di 5-6 per volta potrebbe diventare troppo impegnativo e dispersivo. Meglio fare poco, ma farlo bene!
- Decidere se, oltre ai parassiti, ci sono ***altri aspetti che necessitano di essere monitorati***. **Per esempio**, potrebbe essere interessante correlare la comparsa di un insetto o dei sintomi di una malattia fungina con una fase di sviluppo della pianta, oppure con particolari valori di piovosità o di temperatura o di umidità dell'aria.
- Verificare se la ***frequenza dei rilevamenti*** – che, come già detto, dovrebbe essere settimanale – debba, nel corso della stagione, essere aumentata o diminuita in funzione del clima, del grado d'infestazione delle colture e di al-

La scelta delle parti di pianta da controllare dipende dal comportamento e dal ciclo biologico dell'organismo oggetto del monitoraggio. Per esempio, gli afidi della lattuga (3 mm) vanno cercati sulla pagina inferiore delle foglie e nella parte più interna della pianta (cuore)

Purtroppo c'è ancora chi scambia un insetto utile per nocivo soltanto perché non ha un aspetto bello da vedere... Povera larva di coccinella (mm 15)!

La frequenza dei rilievi dovrebbe aumentare quando vengono introdotti nemici naturali (nella foto), oppure quando quelli selvatici colonizzano le piante

Non è possibile controllare ogni settimana tutte le piante, tuttavia bisogna monitorarne un numero sufficiente a fornire informazioni affidabili

Abituiamoci a prendere nota di quello che osserviamo. Nella foto: conteggio degli adulti di carpocapsa catturati da una trappola a feromoni

tre situazioni. La frequenza del monitoraggio potrebbe essere ridotta nel periodo in cui le piante sono in una fase di sviluppo poco sensibile agli organismi dannosi (per esempio quando la parte attaccata dal parassita è il frutto e questo non è ancora presente); dovrebbe, invece, aumentare quando vengono effettuate introduzioni di nemici naturali e nei periodi in cui le popolazioni dei parassiti dannosi sono vicine alla soglia di danno economico (cioè quando il loro numero è elevato e c'è il rischio concreto di un danno sensibile sulle colture).

• Determinare quali sono ***le zone del campo coltivato da ispezionare e il numero di piante da osservare***. In sostanza, bisognerebbe controllare un numero di piante tale da permettere una stima veloce, ma allo stesso tempo rappresentativa di tutta la coltura. È ovvio che maggiore è il numero di rilievi, più precise e affidabili saranno le informazioni raccolte, ma questo, purtroppo, deve essere conciliato con il tempo che si ha a disposizione e con esigenze di praticità. In mancanza di esperienze di riferimento, all'inizio si deve procedere per tentativi finché non si trova il giusto numero di piante da ispezionare per ottenere un campione rappresentativo (in agricoltura professionale potrebbe essere un valore che spazia dal 2 al 5% delle piante del campo, nell'orto familiare il 10-15% delle piante). Di norma, la localizzazione dei punti di rilevamento dovrebbe essere effettuata all'interno di un'ipotetica griglia (scacchiera) che permetta di mantenere un buon grado di omogeneità nelle osservazioni.

• Determinare le ***parti della pianta da controllare:*** questo non è un passaggio facile in quanto dipende molto dal comportamento e dal ciclo biologico dell'organismo sottoposto al monitoraggio e quindi presuppone adeguate conoscenze in materia. **Per esempio**, se si vuole monitorare la presenza di *acari*, si devono controllare soprattutto le foglie; nel caso dei *tripidi* e delle *tentredini dei fruttiferi* si devono monitorare i fiori; nel caso degli *elateridi*, invece, le parti sotterranee della pianta (radici, tuberi, bulbi); nel caso dell'*oidio* si devono monitorare le foglie; nel caso della *carpocapsa (verme delle mele)* si devono monitorare i frutti. Inoltre ci sono molti casi in cui si rivela necessario controllare più parti della pianta: **per esempio**, nel caso della *cidia del pesco*, si devono controllare (monitorare) sia i giovani rami che i frutti; nel caso della maggior parte degli *afidi* si devono monitorare le foglie, i fiori e i frutti; per quanto riguarda le virosi soprattutto le foglie e i frutti).

A fine inverno-inizio primavera è bene ispezionare con più attenzione le aree più calde della serra o del campo: è lì che i parassiti possono moltiplicarsi più rapidamente, ma è lì che ci sono anche le condizioni migliori per l'attività dei loro nemici naturali

Nella coltivazione degli ortaggi è conveniente eseguire un attento monitoraggio prima di eseguire il trapianto delle piantine: in pochi minuti si possono controllare centinaia di piante e, se necessario, eseguire un trattamento antiparassitario con notevole risparmio di mezzi e tempo

• Individuare un ***sistema per la raccolta dei dati*** che sia efficace e allo stesso tempo facile da usare sul campo: a seconda delle esigenze, si può passare dagli appunti su un semplice block notes fino alla compilazione di tabelle per l'analisi statistica aiutandosi con uno specifico programma del computer. Dopo aver analizzato i dati e tratto le debite conclusioni, occorre archiviare con ordine le informazioni raccolte per poterle agevolmente consultare al bisogno.

Luca Conte

Puntate pubblicate.

• Con la tecnica del monitoraggio si migliora la difesa delle coltivazioni (n. 5/2009).

Prossimamente.

• Gli strumenti che si possono usare per eseguire con profitto il monitoraggio: la lente portatile, le trappole cromotropiche e a feromoni, il termoigrografo, il retino entomologico e altro.

Continuiamo il nostro viaggio nel singolare mondo delle galle

Riprendiamo la nostra breve rassegna sulle galle (cecidi) che insetti, acari ed altri parassiti possono produrre sulle piante. Il primato, come vedremo, spetta alla quercia, specie che vanta il maggior numero di parassiti galligeni in grado di generare cecidi tra i più strani e curiosi

Nel numero precedente di *Vita in Campagna* (n. 4/2009), a pag. 61 siamo entrati nell'affascinante mondo della cecidiologia, la scienza che studia i «cecidi», ossia le galle prodotte sulle piante prevalentemente da insetti e da acari. In quell'articolo abbiamo descritto alcune delle galle osservabili su abete rosso, acero campestre, alloro, faggio, nocciòlo, noce, olmo, pioppo nero e pistacchio.

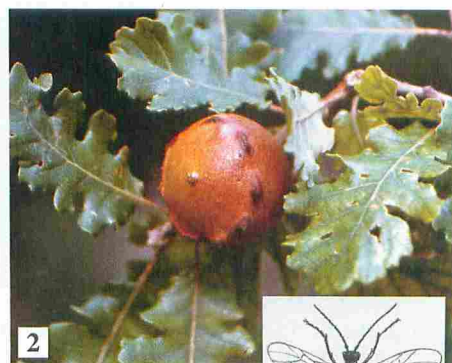
Ora continuamo il nostro viaggio parlando degli strani cecidi che è possibile osservare su quercia, rosa, salice, tiglio e vite. Vedremo poi che anche nematodi, funghi, batteri e virus possono essere responsabili della comparsa di galle (vedi riquadro alla pagina successiva).

Ricordiamo che *raramente le galle danneggiano le piante* e pertanto non richiedono l'applicazione di mezzi di controllo; se la loro presenza dovesse risultare troppo vistosa si può procedere ad una potatura delle parti più fortemente infestate.

Quercia

La quercia è una delle piante che ospitano forse il maggior numero di parassiti galligeni in grado di dare origine a galle dalle forme più diverse e curiose (una trentina di specie in Italia). Qui descriveremo solo alcuni tra i più diffusi; essi appartengono per lo più alla famiglia dei *Cinipidi* dell'ordine degli ***Imenotteri***.

Una delle galle più comuni e conosciute è quella prodotta da *Andricus kollari*. È di forma sferica (diametro massimo 2,5 cm) con pareti lisce e legnose, fissata lateralmente ai rametti giovani (**1**); contiene al suo interno una sola larva del parassita che dopo aver raggiunto lo stadio adulto, in autunno, vola via.

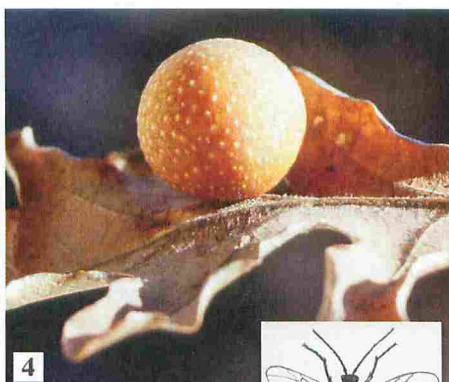
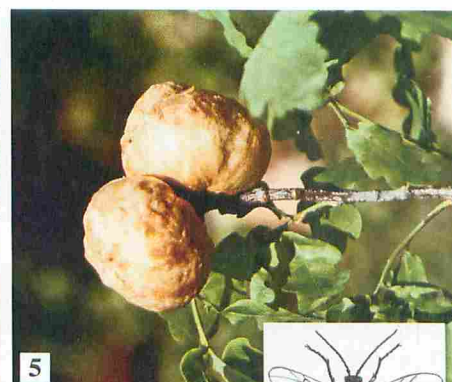
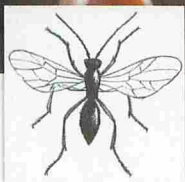
1-*Galla di Andricus kollari (imenottero cinipide, mm 4-5) su quercia*

2-*Galla di Andricus quercustozae (imenottero cinipide, mm 4-5) su quercia*

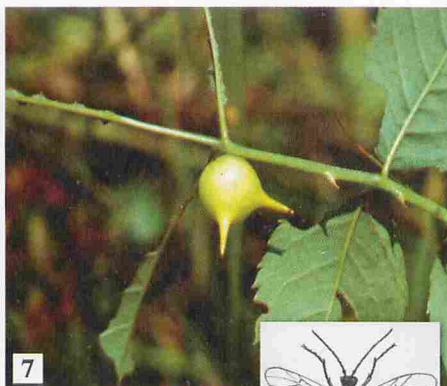
Andricus quercustozae produce anch'esso grandi galle legnose sferiche (4 cm di diametro) che si distinguono dalle precedenti perché mostrano sulla parte superiore una corona di corte appendici più o meno rilevate (**2**).

Più vistosa e inconfondibile la galla prodotta da *Andricus caputmedusae* costituita da un grosso ammasso di filamenti ramificati e intrecciati fra di loro (**3**) che ricoprono una ghianda. Inizialmente è di colore verde, poi imbrunisce e si secca ma rimane sulla pianta anche dopo la caduta delle foglie.

Sferiche sono anche le galle di *Cynips quercusfolii* che si sviluppano sulle nervature della pagina inferiore delle foglie (**4**). Dapprima verdi diventano in seguito rossastre; all'interno mostrano una consistenza spugnosa; in autunno cadono a terra assieme alle foglie.

Le galle tondeggianti rosee e spugnose di *Biorhiza pallida* (**5**), chiamate comunemente «mele di S. Giovanni», compaiono in primavera; al loro interno contengono numerose cellette nelle quali si sviluppano le larve. A fine giugno dalle cellette fuoriescono gli adulti alati che migrano sulle radici della quercia stessa dando origine anche a galle radicali. Nell'anno successivo torneranno nuovamente sulla chioma della pianta.

3-*Galla di Andricus caputmedusae (imenottero cinipide, mm 3,5-4,5) su quercia*

4-*Galle di Cynips quercusfolii (imenottero cinipide, mm 4-4,5) su quercia*

5-*Galle di Biorhiza pallida (imenottero cinipide, mm 4,5-5) su quercia*

6-*Galla di Diplolepis rosae (imenottero cinipide, mm 4,5-5) su rosa*

7-*Galla di Diplolepis rosarum (imenottero cinipide, mm 4,5-5) su rosa*

8-*Galle di Diplolepis eglanteriae (imenottero cinipide, mm 4,5-5) su rosa*

Le galle prodotte da nematodi, funghi, batteri e virus

Nematodi. *Sulle radici di numerose piante –* ***cereali, barbabietola, tabacco, pesco, orticole, ornamentali*** *– possono svilupparsi galle prodotte da nematodi del genere* Meloidogyne, *responsabili di danni anche molto gravi alle colture, soprattutto alle orticole. Le femmine di questo nematode penetrano nelle radici sulle quali, mediante l'azione delle loro punture e delle secrezioni salivari, producono la formazione di numerose galle di dimensioni variabili dal grano di miglio al pisello* **(A)**. *Le piante colpite presentano appassimento, ingiallimento, crescita stentata e calo di produzione.*

A

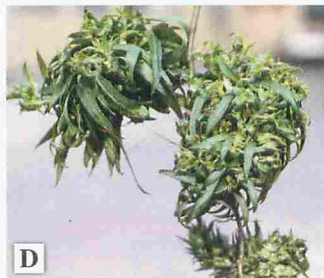
Funghi. *Chi in estate frequenta la montagna avrà notato, nel corso delle sue passeggiate, la presenza sulle foglie del* ***rododendro*** *di galle carnose tondeggianti (diametro fino a 2 cm); sono prodotte dal fungo* Exobasidium rhododendri. *Inizialmente rosse, assumono in seguito un colore biancastro* **(B)**; *a fine stagione imbruniscono e cadono a terra assieme alle foglie.*

B

Batteri. *Sui rametti dell'***olivo** *si osservano, con grande frequenza, escrescenze irregolari dapprima verde chiaro poi brune e legnose, con superficie rugosa che possono raggiungere anche le dimensioni di una noce* **(C)**. *Queste alterazioni, note con il nome di «rogna dell'olivo», sono prodotte dal batterio* Pseudomonas savastanoi *che, penetrato nei tessuti della pianta attraverso ferite, provoca per mezzo della produzione di enzimi e ormoni vegetali la formazione delle escrescenze descritte.*

C

Virus. *Sui* ***salici*** *si possono spesso osservare vistosi grovigli di foglioline e fiori pendenti tra la vegetazione normale* **(D)**; *dentro essi si possono trovare acari eriofidi che però sono solo degli inquilini occasionali; in realtà il vero responsabile della produzione di questa particolare galla sembra essere un virus, il* Rhabdovirus, *la cui attività provoca una produzione soprannumeraria di germogli.*

D

Rosa

Una vistosa galla frequente sulle rose selvatiche è quella formata dall'imenottero cinipide *Diplolepis rosae*. Essa si presenta come un ammasso tondeggiante di filamenti sottili, ramificati e intrecciati fra di loro **(6)** dapprima di colore verde poi rosato e rosso vivo.

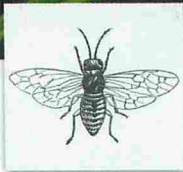
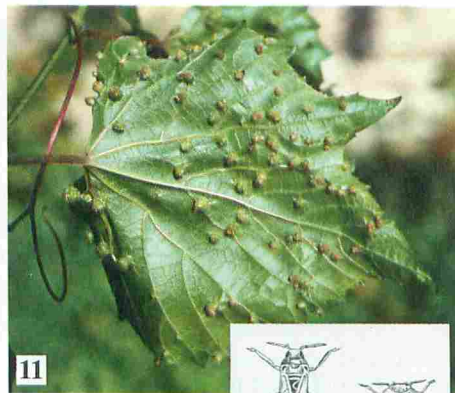
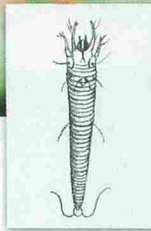
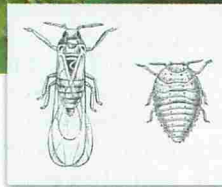
La galla prende origine su una gemma in seguito alla puntura della femmina, nel momento della deposizione delle uova. La parte basale della galla è formata da numerose cellette dentro le quali si sviluppano le larve. Gli adulti compariranno nella primavera successiva.

Altrettanto curiosa e singolare appare la galla prodotta da un altro cinipide, *Diplolepis rosarum*. Di colore verde, forma sferica e dimensioni di un pisello, porta delle lunghe spine, da una a sei **(7)**. Si può formare sia sulla pagina superiore che inferiore della foglia. Al suo interno si sviluppa una sola larva del cinipide che sverna poi nel terreno; gli adulti compariranno nella primavera successiva.

Sulla pagina superiore delle foglie delle rose selvatiche si sviluppano le galle prodotte da *Diplolepis eglanteriae*. Minuscole (diametro di circa 5 mm), perfettamente sferiche e lisce, dapprima di colore verde diventano più tardi rosse **(8)**; ciascuna di esse contiene all'interno una sola larva che, come la specie precedente, passa l'inverno nel terreno.

Salice

Sulla pagina inferiore delle foglie del salice si sviluppano galle sferiche formatesi dapprima per effetto della deposizione delle uova dell'imenottero tentredinide *Pontania viminalis* ed in seguito grazie all'attività delle sue larve. Le galle hanno un diametro di circa 1 cm; sono dapprima di colore verde pallido poi rosso vivo **(9)**; ciascuna di esse contiene una sola larva del tentredinide che

9-*Galla di Pontania viminalis (imenottero tentredinide, mm 5) su salice*

10-*Galle di Phytoptus tiliae (acaro eriofide, mm 0,2-0,3) su foglia di tiglio*

11-*Galle di Viteus vitifoliae (afide, mm 4-5) su foglia di vite*

sverna nel terreno per dare origine, nella primavera successiva, agli adulti.

Tiglio

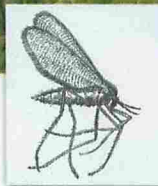
Un acaro eriofide, *Phytoptus tiliae*, pungendo in primavera i teneri tessuti delle foglie in accrescimento produce curiose galle rosse appuntite a forma di cornetto, alte 6-8 mm (**10**). Internamente sono tappezzate di folta peluria dentro la quale si nutrono e si sviluppano gli acari.

Vite

Un tradizionale storico nemico della vite, in passato risultato molto dannoso per la viticoltura europea, è l'afide *Viteus vitifoliae* comunemente conosciuto col nome di «fillossera della vite».

Esso è caratterizzato da un ciclo biologico molto complesso a seconda che si compia sulla vite americana o quella europea. Sulla vite americana la puntura degli afidi produce dapprima galle ispide verdastre sporgenti sulla pagina inferiore delle foglie (**11**) e successivamente tubercoli nodosi sulle radici. Sulla vite europea invece le galle si formano soltanto sulle radici che danneggiano fino a provocare la morte della pianta.

Il problema, risultato molto grave in passato per la viticoltura, fu superato in-

12-*Galle di Janetiella oenophila (dittero cecidomide, mm 1,5-2) su vite*

nestando la vite europea su piede di vite americana resistente alla fillossera. Attualmente è stata osservata sporadicamente in alcuni vigneti italiani la ricomparsa di galle fogliari, ma il fenomeno, non avendo provocato alcun danno, non è risultato preoccupante.

Nel corso degli ultimi anni nei nostri vigneti sono comparse galle prodotte da un dittero cecidomide, *Janetiella oenophila*. Di forma circolare, dure e spesse (**12**) si sviluppano sporgenti su entrambe le pagine della foglia, meno frequentemente anche sul grappolo. Benché

molto numerose, non provocano danno.

Comunissime sulle foglie della vite si possono osservare malformazioni provocate da un acaro eriofide, *Colomerus vitis*, note anche con il nome di «erinosi della vite». Sono galle bollose di colore verde sporgenti sulla pagina superiore della foglia (**13**); in corrispondenza di queste sulla pagina inferiore (**14**) è visibile un feltro bianco formato dall'intreccio di minuscoli peli, in mezzo ai quali vivono e si riproducono gli eriofidi.

L'infestazione non rappresenta un danno per la vite per cui *di norma non si effettuano trattamenti appositi*. Comunque, se si vuole fermare l'attacco è sufficiente un'applicazione di zolfo in polvere-80 (bio, non classificato) – prodotto che contemporaneamente controlla anche l'oidio – alla dose di 30-40 grammi per vite adulta, da distribuire, con un soffietto, in prefioritura (metà maggio circa) e da ripetere eventualmente a fine giugno.

Laura Dalla Montà

Per chi vuole avere maggiori informazioni sull'argomento trattato, consigliamo la consultazione del bellissimo volume «*Guida al riconoscimento delle più comuni galle della flora italiana*» (Patron Editore, euro 30,00) scritto dalla professoressa Giuseppina Pellizzari, che ringraziamo per aver gentilmente concesso l'uso di numerose sue foto.

Puntate pubblicate.
- Le strane e curiose galle che insetti, acari ed altri parassiti producono sulle piante (abete rosso, acero campestre, alloro, faggio, nocciòlo, noce, olmo, pioppo nero, pistacchio) (n. 4/2009).
- Continuiamo il nostro viaggio nel singolare mondo delle galle (quercia, rosa, salice, tiglio, vite) (n. 5/2009).

Prossimamente.
- Ecco come realizzare una collezione di galle.

13 *e* **14**-*Galle di Colomerus vitis (acaro eriofide, mm 0,2-0,3) su vite*

Una nota pianta spontanea di stagione: il pungitopo, dal sapore amaro

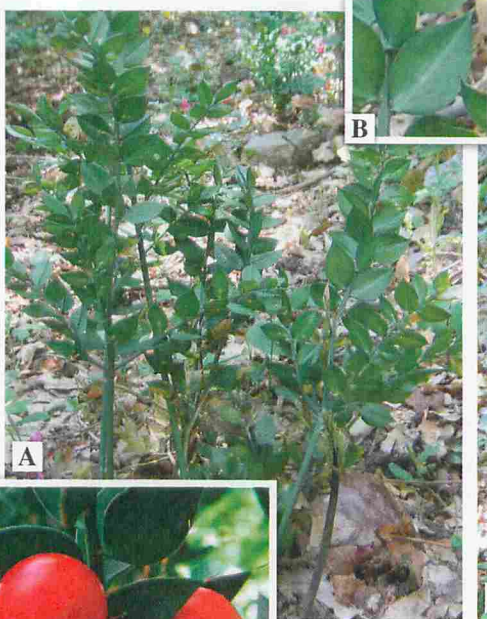
Il pungitopo è una specie perenne sempreverde a portamento cespuglioso. Della pianta si consumano, dopo lessatura, i giovani getti primaverili, di sapore amaro. Ha un aspetto molto attraente soprattutto in autunno-inverno, quando sfoggia i suoi frutti rossi simili a perle; per questo ne sono state selezionate varietà ornamentali. Ecco quando e come raccoglierlo e come utilizzarlo in cucina

Il pungitopo (*Ruscus aculeatus*, della famiglia delle Ruscacee) è una pianta *spontanea perenne sempreverde* che cresce nel sottobosco, in posizioni ombreggiate o semisoleggiate. È diffuso in tutta Italia (meno nelle zone di pianura del nord Italia), dal mare alla bassa montagna, sino ai 600-800 metri di quota. Tollera egregiamente la siccità estiva e cresce su qualsiasi tipo di terreno, anche molto povero, purché privo di ristagni d'acqua.

Presenta fusti eretti e semilegnosi, di colore verde intenso, ramificati dalla parte mediana sino alla cima. Dal rizoma (fusto sotterraneo) in primavera si origina la nuova vegetazione che, se raccolta nelle prime fasi di sviluppo, può essere impiegata per uso alimentare.

Nel tardo autunno la pianta sfoggia numerosi frutti, costituiti da bacche rosse (del diametro di circa un centimetro) dall'aspetto molto attraente.

LE PARTI CHE SI RACCOLGONO

L'uso alimentare del pungitopo è limitato ai giovani **getti primaverili** che emergono dal suolo vicino

Il pungitopo è una specie spontanea perenne sempreverde, alta dai 30 ai 90 centimetri **(A)**. *La pianta è costituita da fusti ramificati che si dipartono singolarmente a livello del suolo. Le foglie sono quasi assenti: al loro posto vi sono fusti appiattiti ed appuntiti, detti cladodi, che assomigliano a foglie* **(B)**; *nel pungitopo, quindi, quelle che sembrano foglie sono in realtà rami trasformati. Dal centro di queste false foglie si formano, in primavera e su piante separate, insignificanti fiori maschili o femminili; da questi ultimi si originano bacche, dapprima verdi e poi rosse a maturità, di circa 1 centimetro di diametro* **(C)**, *che contengono solitamente 1-2 grossi semi di colore bianco-giallastro. Nel periodo autunno-invernale, le piante di pungitopo si mostrano perciò assai interessanti grazie alle loro numerose ed appariscenti bacche* **(D)**. *I getti primaverili spuntano vicino ai vecchi fusti, dai quali si differenziano perché presentano un fusticino di colore verde o violaceo, leggermente ramificato in cima, aspetto che li fa assomigliare ad una sorta di pennello* **(E)**

Alcuni cenni di storia e folklore

Il pungitopo era conosciuto per i suoi usi medicinali già nell'antichità. Dioscoride, medico greco, nel ***I secolo d.C.*** *lo prescrive come lassativo e diuretico, confermandone gli usi già raccomandati da Plinio il Vecchio (23-79 d.C.).*

Nel ***Medioevo*** *il pungitopo veniva impiegato per preparare uno sciroppo alle cinque radici (insieme a sedano, finocchio, prezzemolo ed asparago), tuttora usato contro le affezioni delle vie urinarie.*

Le proprietà medicinali del pungitopo furono dimenticate nel corso del ***XX secolo****, fino agli anni '50, quando alcuni studi scientifici dimostrarono che gli estratti ottenuti dai rizomi di pungitopo avevano proprietà vasocostrittrici (cioè restringono i vasi sanguigni). Da questi studi nacque un rinnovato interesse per gli usi fitoterapici di questa pianta, al punto che la raccolta dei suoi rizomi fu vietata in numerosi Paesi, onde evitare l'estinzione della specie.*

L'uso più comune del pungitopo in passato era quello di farne scope abrasive, utilizzate in particolar modo dai macellai per pulire i loro taglieri. Questo uso gli valse, già nel XII secolo, il nome inglese di «butcher's broom», cioè scopa del macellaio. Ai macellai, come anche al resto della gente, il pungitopo serviva per proteggere la carne e gli altri alimenti dai topi: bastava infatti porre dei mazzetti di pungitopo attorno a carne, formaggi, ecc., per tener lontani i roditori. È da questo uso che deriva il nome italiano della specie, pungitopo.

alla vecchia vegetazione. Questi getti si raccolgono, tagliandoli raso terra, quando raggiungono un'altezza di circa 10 centimetri; se più alti, si deve scartare la parte basale, non perché fibrosa, ma perché troppo amara, e limitarsi a consumare la parte terminale del getto e le piccole ramificazioni laterali, sempre che le false foglie (vedi foto **B** e descrizione nella pagina precedente) non siano ancora dischiuse.

I getti che crescono nei luoghi più ombrosi e quelli più precoci sono meno amari rispetto a quelli che si sviluppano in posizioni semisoleggiate e a quelli più tardivi.

I getti si cuociono al fine di eliminarne in parte il sapore amaro, ma le loro punte si possono consumare anche crude, durante una passeggiata: se si tollera la prima sensazione amarognola, seguirà un retrogusto dolciastro che ricorda quello della liquirizia.

L'IMPIEGO IN CUCINA

I giovani getti si lasciano cuocere per 4-5 minuti in abbondante acqua bollente, poi scolati e risciacquati sotto acqua fredda corrente, dopodiché si ripassano in padella con olio. Chi non gradisce il tipico sapore amaro può impiegare, al posto dell'olio, il burro, che conferisce alla verdura un certo sapore dolciastro. Anche la cipolla, soffritta in padella, può migliorare il sapore dei getti di pungitopo, rendendoli più dolci.

Una volta ripassata in padella la verdura si può consumare da sola, o utilizzarla come ripieno, tipicamente nella frittata (vedi ricetta), oppure ancora per aggiungere un gusto amarognolo a sughi e salse.

La parte terminale dei getti (all'incirca gli ultimi due centimetri), tenerissima, può anche essere consumata, in modo molto moderato, in insalate miste.

PROPRIETÀ NUTRITIVE E MEDICINALI

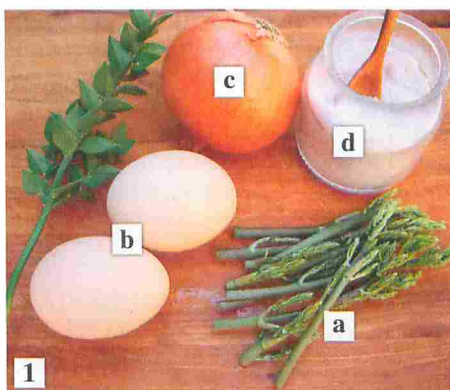
Le proprietà nutritive del pungitopo sono poco conosciute, ma è probabile che, come tutte le piante spontanee e come tutti i germogli primaverili teneri, sia ricco di proteine, vitamine e sostanze antiossidanti; contiene molto potassio e calcio.

Numerose sono le proprietà medicinali, tra le quali si annoverano quelle antinfiammatorie, diuretiche e, soprattutto, vasocostrittrici. Preparati medicinali di pungitopo si usano infatti per curare vene varicose, flebiti, gambe pesanti, emorroidi, sindrome del tunnel carpale, borse sotto gli occhi e vari problemi legati a cattiva circolazione. Queste proprietà sembrano connesse alla presenza di particolari sostanze, quali la ruscogenina e la neoruscogenina.

⚠ L'uso medicinale del pungitopo va evitato dagli ipertesi (persone con pressione alta). In ogni caso, per l'utilizzo interno di prodotti a base di pungitopo, occorre sempre rivolgersi ad un medico specialista.

Alcune curiosità sul pungitopo

*Esistono alcune **varietà ornamentali** di pungitopo – come ad esempio John Redmond* [1]*, vedi foto a lato, dalle bacche rosso-arancio – ideali per essere coltivate nei luoghi ombrosi o semisoleggiati dei giardini di campagna.*
*Con le **bacche tostate** del pungitopo si faceva, in tempi di carestia, un **surrogato del caffè**, dal gusto discutibile.*
Nel pungitopo le foglie sono quasi assenti e la fotosintesi viene effettuata dai fusti trasformati, detti cladodi.

[1] *Esemplari di pungitopo di varietà John Redmond sono reperibili presso Priola Azienda Agricola Vivaio Pier Luigi (Via Acquette, 4 - 31100 Treviso - Tel. 0422 304096 - Fax 0422 301859) che vende per corrispondenza. Sconto «***Carta Verde***» 15% valido fino al 31/12/2009.*

Frittata al pungitopo. **1**-*Getti ancora non schiusi di pungitopo* **(a)**, *uova* **(b)**, *cipolla* **(c)**, *sale* **(d)** *ed olio extravergine d'oliva (o burro) sono gli ingredienti di questa pietanza.* **2**-*Ecco la frittata pronta per essere gustata*

Attenzione, in alcune zone la raccolta del pungitopo è soggetta a limiti

In alcune zone del nostro Paese la raccolta del pungitopo è regolamentata da alcune disposizioni locali. Questo per evitare l'estinzione della pianta, data la raccolta massiccia che si fa del rizoma, per uso medicinale. La raccolta di qualche germoglio per uso alimentare non crea problemi alla pianta; ***verificate comunque presso la stazione del Corpo Forestale dello Stato più vicina a casa la presenza di eventuali disposizioni da rispettare.***

⚠ *Non ingerite e non fate ingerire, soprattutto ai bambini, le bacche rosse: sono molto lassative!*

LA RICETTA

Frittata al pungitopo. Ingredienti per due persone: 10 getti ancora non schiusi di pungitopo, 2 uova, una cipolla, sale ed olio extravergine d'oliva (o burro). Ponete i getti in abbondante acqua bollente per 4-5 minuti e fateli cuocere, toglienddoli dal fuoco quando sono ancora «al dente»; quindi scolateli e sciacquateli sotto acqua fredda corrente. Spezzettate i getti e ripassateli per 4-5 minuti in padella, dove avrete precedentemente fatto imbiondire la cipolla tagliata finemente e aggiustate di sale. Mettete il tutto in un piatto dove avrete sbattuto grossolanamente le uova. Fate cuocere la frittata in una padella fino a cottura più o meno completa, a seconda delle preferenze.

Volendo potete preparare la frittata senza cipolla, aggiungendo un poco d'aglio, qualche cappero ed altri tipi di verdura meno amara.

Adolfo Rosati

CONTROLLO INDIRIZZI AL 24-3-2009

Risposte ai lettori

COME RISOLVERE IL PROBLEMA DI UN OLMO CHE HA INVASO UN ORTO CON I SUOI POLLONI RADICALI

Come posso risolvere i problemi determinati da un grosso olmo che, cresciuto nelle vicinanze dell'orto, sta colonizzando con i suoi ricacci tutto il terreno circostante?

Mario Capanna
Livorno

Se l'obiettivo del lettore è eliminare totalmente il problema, consigliamo senz'altro l'abbattimento dell'olmo con successiva eliminazione della ceppaia, in modo da evitare anche il formarsi degli inevitabili ricacci. In tale maniera, oltre a risolvere in modo definitivo il problema, si libera il terreno dell'orto dalle invasive radici dell'albero e si evita il probabile ombreggiamento dello stesso sulle colture dell'orto.

Esempio di «fresaceppi» utilizzata per rimuovere l'ingombro di una ceppaia in orti e giardini

Date le dimensioni dell'albero, le operazioni di abbattimento e di sradicamento della ceppaia vanno condotte da un operatore esperto (un vivaista specializzato in grossi lavori di giardinaggio o un contoterzista) che disponga di una speciale macchina denominata «cavaceppi» o «zollatrice» (in genere da attaccare agli escavatori cingolati al posto del braccio o al trattore); oppure di una «fresaceppi» (vedi foto), che permetta di eliminare la ceppaia senza muovere terra e radici.

Se invece il lettore vuole mantenere l'olmo, deve intervenire solo sui polloni che spuntano dalle radici. Essendoci l'orto – e sconsigliando quindi qualsiasi tipo di prodotto chimico disseccante per l'apparato radicale – l'unico intervento fattibile consiste nella paziente rimozione manuale, con taglio rasoterra, dei getti appena spuntati. *(Niccolò Mapelli)*

SI TRATTA DI UNA BAUHINIA, GENERE DI PIANTE NOTE COME «ALBERI ORCHIDEA»

Nella zona di Castiglione della Pescaia (Grosseto) ho visto un particolare albero di circa 4-5 metri di altezza. Vi invio alcune foto di rami, foglie e fiori per il riconoscimento della specie.

Carlo Italiano
Grosseto

La pianta mostrata nelle foto è molto probabilmente una **bauhinia**, forse la *Bauhinia purpurea* (ne esistono oltre 200 specie). Le bauhinie, conosciute anche come «alberi orchidea», appartengono alla famiglia delle Leguminose e sono di origine cinese e asiatica. Sono in genere piccoli alberi (raggiungono i 5-6 metri di altezza) con foglie divise in due lobi rotondeggianti. Crescono spontaneamente nel sud-est della Cina, in India e nel Vietnam.

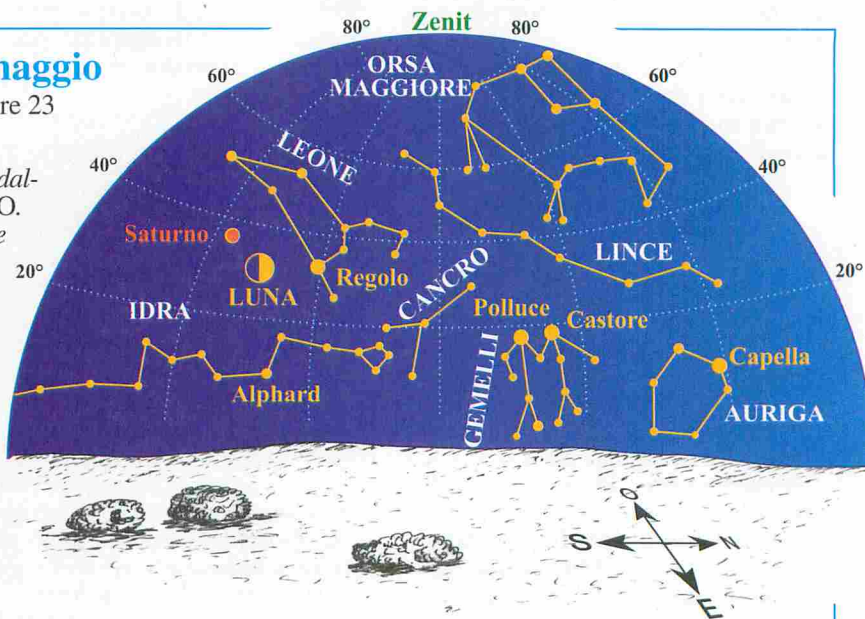
Rami, foglie e fiori di una bauhinia

Le bahuinie sono state introdotte in molte zone tropicali, comprese le Hawaii, la costa californiana, il Texas e la Florida, per il loro effetto ornamentale e per i loro fiori profumati.

Essendo di origine tropicale, in genere non tollerano il gelo e quindi da noi sono coltivate in vaso o in luoghi riparati. Il lettore, infatti, ha visto la pianta a Castiglione della Pescaia, cioè molto vicino al mare, in un sito dove probabilmente le temperature invernali sono più miti. *(Adolfo Rosati)*

Le osservazioni del cielo in maggio

(il 1° maggio alle ore 24, il 15 maggio alle ore 23 e il 30 maggio alle ore 22)

Guardando la volta celeste verso ovest, partendo dall'orizzonte vediamo la costellazione del CANCRO. *Rispettivamente verso nord e verso sud troviamo le costellazioni dei* GEMELLI *e del* LEONE, *la cui stella più luminosa è* **Regolo** ●, *dal latino* regulus *(piccolo re), chiamata così da Tolomeo (astronomo e geografo greco, 100-175 circa d. C.). Questa stella ha sempre avuto ovunque un carattere regale: in Mesopotamia era il «Re» e per gli Ebrei era la «stella di David». Vicino a* **Regolo** ● *troviamo la* Luna ◑ *al primo quarto nei giorni del 1° e del 30 maggio, con accanto il pianeta* **Saturno** ●. *Sotto si estende la poco luminosa costellazione dell'*IDRA la cui stella più importante è **Alphard** ●. *Sopra la costellazione dei* GEMELLI, *che si distingue per le due stelle* **Castore** ● *e* **Polluce** ●, *troviamo la costellazione della* LINCE *e, ancora più in alto, verso lo* **Zenit (la sommità del cielo sopra il capo di chi guarda)**, *quella dell'*ORSA MAGGIORE. *Infine a nord-ovest, poco sopra l'orizzonte, vediamo la costellazione di* AURIGA *con la stella* **Capella** ●. (Simone Bartolini)

SE NON VOLETE LE LUCERTOLE OMBREGGIATE LE FIORIERE

Vorrei riuscire ad allontanare le lucertole che frequentano le mie fioriere sul terrazzo facendone fuoriuscire la terra. Mi potete suggerire un metodo incruento?

Silvia Ortolano
Pozzecco (Udine)

Mi preme precisare che le lucertole sono rettili assolutamente innocui e utili in qualsiasi ambiente si trovino, anche quello domestico, come può essere un giardino di casa o un balcone. Se per caso una lucertola dovesse entrare in una stanza, si può stare tranquilli che non vi soggiornerà a lungo e cercherà nel più breve tempo possibile di guadagnare l'uscita in quanto non ama i posti chiusi.

Una lucertola ha predato in un giardino una larva di maggiolino, dannosa alle radici delle piantine

Le lucertole, poi, si cibano di insetti e delle loro larve, anche quelle di zanzara che spesso prosperano nei ristagni d'acqua dei sottovasi. Questo, tra l'altro, è un momento in cui si assiste a una grande invasione di zanzare, soprattutto della «zanzara tigre» (*Aedes albopictus*) e sarebbe bene non tralasciare nessun mezzo per combattere questo fastidioso insetto. Affermare che in questo campo le lucertole ci sono alleate potrà far sorridere qualcuno, ma è la realtà.

A ogni modo, se la lettrice proprio non ci tiene ad avere lucertole sul terrazzo, il solo rimedio naturale ed efficace (a parte la loro cattura e il trasferimento in un luogo adeguato) è quello di ombreggiare le fioriere: senza sole, infatti, è difficile che i rettili continuino a frequentarle. *(Maurizio Bonora)*

Andiamo in Val di Cecina, terra di miniere e paesaggi danteschi

La Toscana è un luogo magico, dove la natura, l'arte, l'agricoltura e la storia hanno plasmato il paesaggio e la vita dell'uomo. Ma questa regione serba altre sorprese. Questa è terra di fabbri, fucine, miniere, acque sulfuree e vapori bollenti, dove è nata l'industria geotermica ed elettrica italiana e dove si producono prodotti tipici di eccellenza, come olio, vino, salumi e dolci. Vi invitiamo a visitarla

Coloro che percorrono le strade dell'entroterra pisano si imbattono in uno spettacolo un po' inquietante, costituito da un intreccio di lucidi tubi di acciaio che brillano in mezzo alla vegetazione, da nuvole di fumo bianco che si alzano nel cielo, sbuffate da grandi torri di cemento. Niente paura, non siamo di fronte ad alcun impianto inquinante, si tratta anzi di strutture che producono energia pulita: sono i vapordotti di Larderello, località famosa per i suoi «soffioni boraciferi». Quelle nuvole di fumo altro non sono che getti di vapore caldo, un fenomeno geotermico tipico di questa zona.

Siamo in Val di Cecina, nel cuore delle Colline Metallifere, tra le province di Pisa, Grosseto, Livorno e Siena, culla della civiltà etrusca e della sua raffinata arte metallurgica.

La Val di Cecina, nel cuore delle Colline Metallifere, tra le province di Pisa, Grosseto, Livorno e Siena, è terra di miniere, acque sulfuree e vapori bollenti. Qui è nata l'industria geotermica ed elettrica italiana. Nella foto impianto geotermico presso Larderello

LARDERELLO, CUORE DELL'INDUSTRIA GEOTERMICA ED ELETTRICA

A molti di noi il nome di Larderello è noto fin dai tempi della scuola, per il richiamo ai suoi «soffioni boraciferi», uno dei peculiari fenomeni geotermici che hanno valso a questa terra il nome di Valle del Diavolo. E, proprio come in un paesaggio infernale, il terreno attorno a Larderello fuma e ribolle, eruttando fanghi bollenti, acque e vapori sulfurei dal tipico odore di uova marce. I fenomeni geotermici di quest'area – soffioni, fumarole, lagoni, ecc. – erano noti fin dai tempi più antichi; già gli Etruschi (popolazione che sviluppò in questa zona una fiorente civiltà tra l'VIII e il III secolo a.C.) usavano i sali borici che incrostavano il terreno per usi farmaceutici e nella produzione di smalti per la ceramica.

Nel Medioevo i lagoni (laghetti poco profondi creati da emissioni di acque calde) fornivano ai mercanti volterrani una riserva di preziosi minerali – zolfo, vetriolo, allume – che venivano venduti a caro prezzo.

Larderello è un tipico esempio di villaggio-fabbrica, sorto nel pieno sviluppo dell'età industriale. Qui infatti è nata l'industria geotermica ed elettrica in Italia. Il nome, acquisito nel 1846 con decreto del granduca Leopoldo II di Toscana (1797-1870), è un riconoscimento a François de Larderel (1790-1858), intraprendente uomo d'affari francese che comprese il valore commerciale delle risorse geotermiche presenti nel territorio di Pomarance, il comune di cui Larderello è una frazione. Uno dei principali e più preziosi prodotti delle attività geotermiche è l'acido borico, noto ed utilizzato fin dall'antichità dalle popolazioni residenti. Si può ripercorrere tutta la storia di Larderello, le vicende dell'industria geotermica, dell'acido borico e dei primi passi dell'industria elettrica visitando il Museo della Geotermia, gestito dall'Enel (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0588 67724 o 0588 042111).

Come raggiungere la zona. *Da nord autostrada A1 direzione Firenze, uscita Colle Val d'Elsa Sud; imboccare la SS68 per Volterra/Larderello. Da Roma autostrada A12 uscita Civitavecchia; imboccare la SS1, direzione Grosseto, ed uscire a Follonica Est; immettersi poi sulla SS439 per Larderello/Pomarance*

UNA TERRA RICCA DI RISERVE NATURALI...

Gli antichi siti minerari della Val di Cecina, costituiti da giacimenti minerari e fenomeni geotermici, hanno condizionato per secoli le attività umane, favorendo lo sviluppo economico del territorio.

Le manifestazioni naturali della geotermia sono visibili nella zona dei Lagoni del Sasso, nei pressi di Sasso Pisano e a Monteverdi Marittimo, dove le fumarole, i lagoni, i piccoli geyser borbottano e fumano indisturbati, creando un paesaggio degno dell'Inferno descritto da Dante Alighieri (1265-1321) nella Divina Commedia. Il terreno è molto caldo, venato dal giallo vivace delle incrostazioni di zolfo, dal rosso dei residui di rame e ferro, dal bianco del boro e dal grigio dei fanghi termali.

Nella zona del fiume Merse (dal latino *Mons Aeris*, cioè monte di rame) si possono ammirare le «roste», formazioni appuntite e frastagliate, simili a calanchi argillosi; sono i residui delle estrazioni del rame (fine XIX, inizi XX secolo), di colore purpureo, dato dai minerali di rame e ferro.

In Val di Cecina sono presenti tredici parchi e riserve naturali che coprono un'area di circa 7100 ettari. Le zone protette più importanti sono: la Riserva Naturale della Foresta di Monterufoli-Caselli e Montenero (nelle Colline Metallifere), in provincia di Pisa, la più estesa (4.828 ettari) riserva naturale della Toscana, e la Riserva Naturale di Berignone-Tatti (estesa su 2.166 ettari, fra i comuni di Pomarance e Volterra).

Lo sfruttamento millenario delle risorse minerarie ha lasciato segni evidenti, come le carbonaie ed i siti di estrazione di rame e lignite. Nella Foresta di Monterufoli-Caselli e Montenero sono presenti particolari rocce, dal tipico colore verde, usate per scopi ornamentali. Nella zona vi erano anche cave di calcedonio, pietra dura semipreziosa che nel XVI secolo veniva lavorata nell'Opificio delle pietre dure di Firenze, nato originariamente come manifattura per la lavorazione di arredi in pietre dure (ora scuola di restauro).

... E DI PRODOTTI TIPICI DI ECCELLENZA

Oltre all'***olio*** ed al ***vino***, protagonisti indiscussi del patrimonio enogastronomico toscano e vanto della produzione agricola locale, la Val di Cecina offre al buongustaio altri prodotti tipici di eccellenza, come il ***«buristo»***, salume preparato con sangue di maiale, spezie, cotenne ed altre parti meno nobili del suino; i ***ricciarelli pomarancini***, dolcetti di pasta di mandorle tipici del periodo natalizio; il *pane* di Pomarance e di Montegemoli, ideale per zuppe e salumi, e tanti altri.

Non scordiamoci che nel territorio della Comunità Montana della Val di Cecina si alleva la ***pecora Pomarancina***, antica e rustica razza ovina da carne (vedi l'articolo pubblicato sul n. 12/2007 a pag. 51), ed una razza bovina unica nel suo genere: la ***Chianina***, dal tipico mantello color bianco porcellana.

Nella porzione di Toscana che va dalle Colline Metallifere alla costa tirrenica, includendo anche l'isola d'Elba, si snoda la «Strada del Vino Costa degli Etruschi», realizzata in omaggio ai primi antichi viticoltori locali. In questa zona sorge il grazioso borgo medievale di Montescudaio, dove già nel X secolo d.C. era presente una fiorente attività vitivinicola.

MOLTE ALTRE COSE DA VEDERE IN QUESTA TERRA

I centri della **Val di Cecina** meritevoli di visita sono numerosi. A parte **Larderello** con il suo Museo della Geotermia, merita una sosta il suo comune di riferimento, **Pomarance**, che ospita uno dei più antichi castelli del territorio volterrano, risalente all'XI secolo. Conquistato dai fiorentini nel XV secolo, il castello conobbe un notevole sviluppo commerciale nel XVI secolo, grazie alla produzione artigianale di maioliche. A Pomarance si svolge la seconda domenica di settembre (quest'anno il giorno 13) il «Palio storico delle contrade», singolare sfida tra i rioni della cittadina che avviene tramite originali spettacoli teatrali (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0588 62306).

A proposito di Etruschi non si può scordare **Volterra**. Adagiata su una collina e protetta dalla sua possente cinta di mura, Volterra è un mosaico urbanistico unico, che offre tutte le testimonianze architettoniche delle sue tormentate vicende storiche ed umane, dall'età etrusca a quella romana, dal Medioevo al Rinascimento. Da non mancare una visita al Museo archeologico Guarnacci, che conserva un ricchissimo patrimonio di inestimabili reperti etruschi (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0588 86347). Interessante è anche l'Ecomuseo dell'alabastro, dedicato ad una delle più preziose risorse minerarie dell'area volterrana (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 345 6026270).

Tra i prodotti tipici della Val di Cecina ricordiamo l'olio, i ricciarelli pomarancini (a base di pasta di mandorle) ed il pane di Pomarance e di Montegemoli

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

*Presentando la «**Carta Verde**» avrete diritto fino al 31-12-2009 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.*

- ***Antica Fattoria Sorbaiano*** - Loc.tà Sorbaiano, 39 - 56040 Montecatini Val di Cecina (Pisa) - Tel. 0588 30243 - Fax 0588 31842. **Sconto del 10%**
- ***Fattoria di Montegemoli*** - Loc. Montegemoli - 56045 Pomarance (Pisa) - Tel. e fax 0588 61064.
- ***Fattoria Palagetto*** - Podere S. Alessandro - 56045 Pomarance (Pisa) - Tel. e fax 0588 63092 - Cell. 348 8500934.
- ***Il Cerreto*** - Loc. Cerreto - 56045 Pomarance (Pisa) - Tel. e fax 0588 64213.
- ***Podere S. Guglielma*** - Strada Provinciale per Micciano - 56045 Pomarance (Pisa) - Tel. e fax 0588 64754 - Cell. 339 1354460.
- ***Tenuta S. Agnese*** - Via della Badia, 17 - 56040 Monteverdi Marittimo (Pisa) - Cell. 333 4875065.

Il paesaggio attorno a Volterra è fatto di rilievi in tutte le sfumature dell'ocra, le cosiddette «biancane» (collinette argillose prive di vegetazione), macchiate qua e là dal verde dei cipressi e di piccoli boschi. Altri tratti distintivi di questo panorama toscano sono le spettacolari forme di erosione a cui è soggetto il terreno argilloso di questi luoghi: i «calanchi».

Fra i borghi della Val di Cecina meritevoli di una sosta, anche per degustare i piatti tipici della cucina locale, non scordatevi **Montescudaio**, **Monteverdi Marittimo**, **Montegemoli**, **Montecerboli**, **Castelnuovo Val di Cecina** e **Montecatini Val di Cecina**, dove non si deve mancare una visita al Museo delle Miniere (per maggiori informazioni contattate i numeri telefonici 347 8718870 o 349 8863567) e dove, il 23 ed il 24 maggio prossimi, si svolgerà la manifestazione «I sapori della Valle», rassegna enogastronomica che offre l'opportunità di degustare i prodotti tipici del luogo e di conoscere il borgo e l'artigianato locale (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0588 31603).

Franca Spazzoli

CONTROLLO INDIRIZZI AL 9-4-2009

Risposte ai lettori

LA TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI AGRICOLI PER LA VENDITA AL PUBBLICO NON È SOGGETTA ALLE NORME DELL'AGRITURISMO

Ho un'azienda agrituristica ed è mia intenzione produrre e vendere agli ospiti e lungo la strada conserve di pomodoro, melanzane e pomodori. A quali norme igienico-sanitarie mi devo attenere?

Lettera firmata
Lecce

Occorre innanzitutto premettere che **la trasformazione di prodotti agricoli ottenuti dal proprio fondo a scopo di vendita al pubblico** – anche eventualmente ospite per effetto dello svolgimento, da parte dell'imprenditore agricolo, di attività agrituristiche – **non è soggetta alle norme igienico-sanitarie, amministrative e fiscali previste per l'agriturismo, ma a quelle previste per qualsiasi azienda agricola**, a prescindere dall'esercizio dell'attività agrituristica (è da considerare rientrante nell'esercizio dell'agriturismo solo il trattamento di prodotti alimentari finalizzato alla somministrazione sul posto di pasti e di bevande).

Trattandosi, nel caso proposto, di una **trasformazione di prodotti vegetali per preparare conserve alimentari**, la norma igienico-sanitaria da applicare è il Regolamento (Ce) n. 852 del 29 aprile 2004 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea del 25 giugno 2004) che detta disposizioni sui requisiti dei locali di produzione e di vendita e sulle modalità per prevenire, nel corso del processo di lavorazione, rischi per la salute dei consumatori.

L'**igiene del processo produttivo** deve essere garantita attraverso l'applicazione di regole di autocontrollo basate sul sistema HACCP («valutazione dei rischi e controllo dei punti critici»), che consiste nella redazione di un manuale aziendale di corretta prassi igienica nel quale siano indicati i rischi igienici connessi con la specifica produzione alimentare che si intende realizzare e le soluzioni operative adottate per prevenire tali rischi, in modo che il prodotto sia esente da contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche dannose per la salute. La redazione del manuale aziendale HACCP è una operazione piuttosto complessa per la quale, se non si hanno approfondite conoscenze di tecnologia alimentare, è opportuno avvalersi della collaborazione di un esperto di tecnologie alimentari.

Indipendentemente dal rispetto dei requisiti generali previsti per la idoneità dei locali, comunque, **il produttore è sempre responsabile di eventuali danni procurati alla salute del consumatore** per effetto di una lavorazione non appropriata. Oltre alle norme dettate dal citato Regolamento dell'Unione europea, restano vigenti le norme nazionali di igiene alimentare (la Legge n. 283 del 30 aprile 1962, pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana n. 139 del 4 giugno 1962, e il suo regolamento di esecuzione emanato con Dpr n. 327 del 26 marzo 1980, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana n. 193 del 16 luglio 1980) che tuttavia confermano nella sostanza quanto previsto dal Regolamento medesimo. Per attestare l'**idoneità dei locali** dove sono trattati, conservati, immagazzinati o venduti i prodotti alimentari, occorre ottenere l'autorizzazione sanitaria da parte dell'Asl (Azienda sanitaria locale).

Nello specifico caso delle conserve alimentari a base di prodotti agricoli di origine vegetale, è essenziale che la **«materia prima»** raccolta in campo sia esente da sostanze chimiche estranee alla natura del prodotto (antiparassitari, nitrati, metalli pesanti, ecc.), da residui di terra, polveri o altre particelle (contaminazione fisica), e da microrganismi insediatisi nel prodotto a causa di un cattivo stato di conservazione. Occorre poi che il **trattamento termico** del prodotto, dopo il confezionamento nei vasi di vetro, ne **garantisca la completa sterilizzazione** in modo da assicurare la perfetta conservazione nel tempo.

Ogni confezione deve avere un'**etichetta** (vedi n. 9/2008, pag. 75) ai sensi del Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana n. 39 del 17 febbraio 1992, supplemento ordinario n. 31) e successive modificazioni, indicante le generalità del produttore, la natura del prodotto, il peso netto, gli ingredienti (specificando la percentuale in peso dei principali ingredienti), i codici identificativi del lotto di produzione, la data di scadenza (nel caso delle conserve, «da consumarsi preferibilmente entro il...»), eventuali accorgimenti nell'uso (nel caso delle conserve ad esempio, la scritta «Dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero»).

Il personale che effettua la lavorazione deve essere munito di **libretto sanitario**. Nelle Regioni, come la Puglia (Legge regionale n. 22 del 24 luglio 2007, pubblicata sul *Bollettino Ufficiale* della Regione Puglia n. 105 supplemento, del 24 luglio 2007), in cui è stato abolito il libretto sanitario, il personale deve però frequentare **corsi di formazione** conformi alle disposizioni di legge, che ne attestino la competenza nel trattamento di alimenti destinati al consumo. *(Giorgio Lo Surdo)*

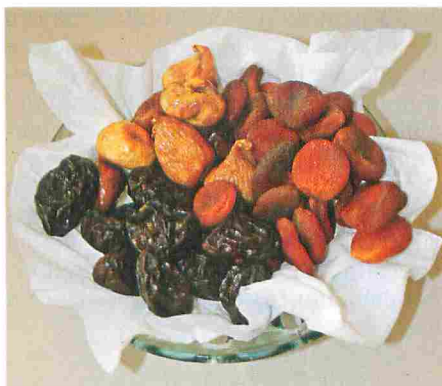
Ecco le eccellenti proprietà nutrizionali di albicocche, fichi e susine essiccati

Questi gustosi frutti tipicamente estivi, ottimi se consumati freschi, si prestano anche ad essere essiccati, mantenendo integre le loro proprietà nutrizionali. Così conservati rappresentano un eccellente alimento energetico, sono ricchi di calcio, ferro e di altri elementi preziosi per il benessere del nostro organismo. Grazie alle loro fibre aiutano anche l'intestino pigro. Ecco perché consumarli

La frutta essiccata era ben nota ai nostri nonni, per i quali costituiva non solo una, seppur rara, occasione per deliziarsi con un alimento dolce, ma anche una gradita integrazione della scarsa razione calorica giornaliera. È ben conosciuta anche dalle persone di mezza età, che però tendono a consumarla solo occasionalmente e per le quali, comunque, non costituisce un alimento usuale, ma un modo per solennizzare anche a tavola giorni e periodi di festa. È, in linea di massima, sconosciuta ai più giovani, i quali spesso arrivano a 15-20 anni di età senza aver mai preso in mano e assaporato un fico o un'albicocca secchi.

L'**ALBICOCCA** SECCA È UN ECCELLENTE ALIMENTO ENERGETICO

L'albicocca secca conserva totalmente i sali minerali presenti allo stato fresco. È inoltre ricca di caroteni (precursori della vitamina A), contiene ***zuccheri*** e perfino un insospettabile 5-6% di ***proteine***: una composizione che ne fa un alimento energetico, che nutre senza appesantire; un etto di albicocche secche contiene infatti 274 chilocalorie, solo 28 quelle fresche. La presenza in discrete quantità di minerali nell'albicocca secca (soprattutto ***magnesio, fosforo, ferro, calcio e potassio***) la rende un **alimento assai utile per chi è anemico, stanco e depresso**. Mentre l'albicocca fresca è lievemente astringente, il frutto secco aiuta l'intestino pigro.

Foto: Alberto Locatelli

Albicocche, fichi e susine essiccati sono eccellenti per il benessere dell'organismo

IL **FICO** SECCO È RICCO DI CALCIO E DI FERRO

Il fico secco, rispetto al frutto fresco, è quasi un altro alimento. Il contenuto di fibra aumenta di cinque volte, il che rende il fico secco un alimento **eccellente per aiutare l'intestino pigro**. Inoltre, un etto di fichi secchi contiene 256 chilocalorie (solo 47 quelli freschi), copre il 20% del fabbisogno giornaliero di ***calcio*** e apporta all'organismo il 30% del ***ferro*** necessario ogni giorno. L'integrazione della dieta con fichi secchi è necessaria quando serve una **fonte di energia di semplice assimilazione e di resa immediata**. I fichi secchi sono anche indispensabili in tutti i casi di magrezza accentuata e di stanchezza eccessiva, sia fisica che psichica. Inoltre è ampiamente sperimentata l'utilità della tradizionale ricetta del decotto di fichi secchi (mettete 50 grammi di fichi spezzettati a bollire per 10 minuti in un litro d'acqua; bevete a bicchieri durante la giornata) nelle infiammazioni delle vie respiratorie e urinarie, nelle gastriti e nelle coliti. Lo stesso decotto può essere impiegato per fare gargarismi in caso di irritazioni delle gengive e nel mal di gola.

LA **SUSINA** SECCA È IDEALE PER AIUTARE L'INTESTINO PIGRO

La susina secca è tradizionalmente apprezzata soprattutto per il suo **potere lassativo**. Forse sono meno note le sue qualità energetiche (un etto di susine secche contiene infatti 220 chilocalorie, solo 42 quelle fresche) e nutrizionali. Qualche anno fa l'Istituto nazionale britannico di medicina sportiva coordinò una ricerca che coinvolse 120 atleti di diverse discipline sportive. È risultato che il 92% di questi atleti consumavano, negli intervalli tra i pasti principali, vari spuntini. Quelli preferiti erano soprattutto a base di frutta disidratata e in particolare di susine secche. **Le susine sono privilegiate dagli atleti** per una serie di buone ragioni. Sono ***ricche di zuccheri*** facilmente assimilabili ***e di minerali***, ma ***povere di grassi***. Cento grammi di susine secche apportano circa 4 milligrammi di ***ferro*** (il fabbisogno giornaliero per un adulto è di 10 milligrammi) e quasi un grammo di ***potassio***, importante per regolare la contrazione cardiaca, per stimolare la buona funzionalità intestinale, per mantenere equilibrata la presenza di acqua nelle cellule e nei tessuti, per neutralizzare un'eccessiva introduzione di sodio e quindi per evitare l'ipertensione arteriosa. La susina secca è anche ricca di ***fibre idrosolubili*** che non interferiscono con l'assorbimento del ferro e, nello stesso tempo, controllano l'assimilazione degli zuccheri, garantendo alla muscolatura e al cervello una disponibilità costante di energia per tempi lunghi.

Caratteristiche nutrizionali di albicocche, fichi e susine essiccati (per 100 grammi di prodotto)

Componenti	Albicocche secche	Fichi secchi	Susine secche
Chilocalorie	274	256	220
Acqua	25 grammi	19,4 grammi	29,3 grammi
Zuccheri	66,5 grammi	58 grammi	55 grammi
Calcio	67 milligrammi	186 milligrammi	59 milligrammi
Fosforo	108 milligrammi	111 milligrammi	85 milligrammi
Ferro	5 milligrammi	3 milligrammi	3,9 milligrammi
Fibre	24 grammi	13 grammi	8,4 grammi
Vitamina A	1410 microgrammi	8 microgrammi	19 microgrammi

Paolo Pigozzi

Come preparare squisite gelatine di fragole, di susine e di arance e limoni

Maggio è il mese delle fragole, coltivate in numerosi orti familiari. Tra poche settimane, dalla seconda decade di giugno, si potranno raccogliere le varietà precoci di susine. Arance e limoni si possono reperire quasi tutto l'anno. Ecco come preparare con questi frutti delle squisite gelatine

La gelatina si può preparare con qualsiasi tipo di frutta. Dopo la cottura della stessa si ottiene un succo – al quale va aggiunta una certa quantità di zucchero – che va concentrato tramite bollitura. In questo primo articolo vi indichiamo come preparare la gelatina di fragole, di susine e di arance e limoni; nel prossimo numero vi illustreremo come realizzare quella di more e lamponi, quella di mele e quella d'uva.

Ecco come trasformare e conservare in sicurezza a livello casalingo questa frutta [1].

GELATINA DI FRAGOLE

Ingredienti: 1 kg di fragole, zucchero (75 grammi ogni 100 grammi di succo di fragole).

Lavate delicatamente le fragole sotto acqua corrente fresca, mondatele **(1)** e tagliatele in due o quattro parti **(2)**, a seconda della grandezza del frutto, mettendole direttamente in una pentola di acciaio più larga che alta, aggiungete 200 millilitri d'acqua fredda e fate cuocere, mescolando di tanto in tanto **(3)**, sino a quando iniziano a disfarsi lasciando fuoriuscire il succo contenuto.

A questo punto togliete la pentola dal fuoco e passate il composto attraverso un canovaccio di cotone. Al succo così ottenuto, che avrete pesato e posto nella stessa pentola di acciaio utilizzata in precedenza, aggiungete lo zucchero e fate cuocere il tutto, mescolando di tanto in tanto, sino al raggiungimento del punto di gelificazione, cioè 12-15 minuti dopo l'inizio del bollore **(4)**.

Versate la gelatina ancora calda in vasetti di vetro **(5)**, precedentemente lavati e sterilizzati, riempiendoli sino ad un centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente **(6)** e conservateli in un luogo fresco e buio.

GELATINA DI SUSINE

Ingredienti: 2 kg di susine ben mature ma sode, 2 limoni, zucchero (75 grammi ogni 100 grammi di succo di susine).

Lavate le susine sotto acqua corrente fresca **(7)** ed asciugatele. Eliminate dai frutti il nocciolo **(8)**, tagliateli a pezzettoni **(9)**, ponete il tutto in una pentola d'acciaio più larga che alta ed aggiungetevi 300 millilitri d'acqua. Fate cuocere a fuoco basso fino a quando la frutta inizia a disfarsi lasciando fuoriuscire il succo contenuto **(10)**. Togliete la pentola dal fuoco e passate il composto attraverso un canovaccio di cotone **(11)**. Al succo così ottenuto, che avrete pesato e posto nella stessa pentola di acciaio utilizzata in precedenza, aggiungete lo zucchero **(12)**, il succo di limone e fate cuocere il tutto, mescolando di tanto in tanto, sino al raggiungimento del punto di gelificazione, cioè 12-15 minuti dopo l'inizio del bollore.

Versate la gelatina ancora calda in vasetti di vetro, precedentemente lavati e sterilizzati, riempiendoli sino ad un centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente e conservateli in un luogo fresco e buio.

GELATINA DI ARANCE E LIMONI

Ingredienti: 10 arance succose, 3 limoni, zucchero.

Spremete le arance **(13)** ed i limoni e filtrate il succo attraverso un canovaccio di cotone **(14)**. Pesate il succo e ponetelo in una pentola d'acciaio più larga che alta **(15)** con una quantità di zucchero variabile dal 60% al 100%, a seconda dei gusti. Fate cuocere il tutto, mescolando di tanto in tanto **(16)** ed avendo cura di eliminare dalla superficie del composto la schiuma

Gelatina di fragole

Gelatina di susine

7

8

9

10

11

12

Gelatina di arance e limoni

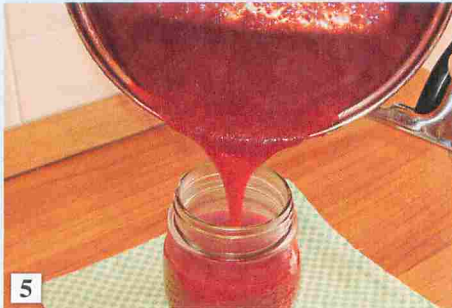
13

14

15

16

17

18

che andrà man mano formandosi **(17)**, (vedi freccia), sino al raggiungimento del punto di gelificazione, cioè 12-15 minuti dopo l'inizio del bollore.

Versate la gelatina ancora calda in vasetti di vetro, precedentemente lavati e sterilizzati, riempiendoli sino ad un centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente **(18)** e conservateli in un luogo fresco e buio.

Foto dell'autore *Rita Bacchella*

[1] Per maggiori informazioni sugli accorgimenti da adottare per trasformare e conservare in sicurezza frutta e ortaggi a livello casalingo si rimanda all'articolo pubblicato sul n. 3/2009, pag. 73.

Ricette pubblicate.

• Broccoli e cavolfiori (n. 1/2007), cipolline e finocchi (n. 2/2007), carciofi (n. 3/2007), asparagi e cetriolini (n. 4/2007), fragole (n. 5/2007), albicocche e ciliegie (n. 6/2007), pomodori (n. 7-8/2007), fichi (n. 9/2007), pere (n. 10/2007), kaki (n. 11/2007), mandarini (n. 12/2007), fave (n. 3/2008), zucchini (n. 4/2008), giardiniera (n. 5/2008), melanzane, pomodori e fagiolini (n. 6/2008), pesche e susine (7-8/2008), uva (9/2008), mostarde (10/2008), crauti (10/2008), castagne (11/2008), sidro (12/2008), cotogne e carote (1/2009), barbabietole, cardi, bietola e peperoni (2/2009), taccole, fagiolini e carote, nespole del Giappone (4/2009), fragole, susine, arance e limoni (5/2009).

Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni derivanti dal consumo di prodotti alimentari preparati, trasformati e/o conservati con metodi casalinghi. Si fa presente che i procedimenti illustrati sono validi e sicuri ai fini del consumo solo quando vengono rispettate quelle norme sanitarie che non sempre le condizioni dell'ambiente familiare sono in grado di garantire.

Risposte ai lettori

BERE QUANDO SI HA SETE VA BENE, MA CI SONO NUMEROSE ECCEZIONI

Mi hanno sempre insegnato che per stare bene bisogna bere molto (anche 2 litri e più di acqua al giorno). Ci ho provato per un po', ma mi sono accorto che non stavo affatto meglio di prima, senza contare il fastidio di dover urinare almeno una decina di volte al giorno contro le 3-4 volte solite. Vorrei sapere dal vostro esperto se la verità anche questa volta sta nel mezzo oppure no. Mi pare ragionevole pensare che l'ideale è bere quando si ha sete.

Lettera firmata
Roma

Bere quando si ha sete (come anche mangiare quando si ha fame, dormire quando si ha sonno, ecc.) può sembrare una ovvietà banale e scontata, eppure si tratta della corretta risposta a una fondata richiesta dell'organismo. Quindi diciamo innanzitutto, così come sospettato dal lettore, che le necessità di acqua dell'organismo sono evidenziate dalla sete e quindi dallo stimolo a bere.

⚠ Sono tuttavia opportune alcune precisazioni:

– nelle **persone anziane** lo stimolo fisiologico della sete si attenua parecchio; per questo motivo, in questi soggetti la sete non può più essere presa come un indicatore affidabile della necessità di acqua. Gli anziani dovrebbero consumare preferibilmente alimenti ricchi di acqua (frutta e verdure, minestre, yogurt, ecc.) e bere regolarmente liquidi (meglio l'acqua, ma vanno bene anche tisane, caffè di cereali, spremute di agrumi, ecc.), se necessario «forzando» leggermente il senso di sete;

– anche i **bambini piccoli**, da questo punto di vista, sono dei soggetti con un equilibrio delicato: per la loro vivacità spesso sudano molto e, non avendo grandi riserve di liquidi (e, talvolta, non avendo ancora imparato a rispondere in modo appropriato alle richieste dell'organismo), hanno bisogno, anche in questo, della discreta assistenza degli adulti;

– un'altra condizione speciale, nella quale la sensazione di sete può manifestarsi tardivamente rispetto alle esigenze dell'organismo, è costituita dal **lavoro pesante** o dalle **attività sportive** effettuati in ambienti sfavorevoli (con temperature assai elevate, con clima ventoso, con esposizione prolungata alla luce del sole, ecc.). Si pensi che, in casi estremi, il sudore e l'aumento del ritmo della respirazione possono comportare una perdita di acqua che arriva anche a 1-2 litri all'ora. Poiché il nostro intestino riesce ad assimilare al massimo 250 millilitri di acqua (un quarto di litro) ogni 20 minuti (cioè circa 750 millilitri all'ora), è evidente che per rispondere adeguatamente a richieste così importanti occorre bere con una certa frequenza, anticipando quanto richiesto dal senso di sete;

– chi, infine, deve eliminare **piccoli calcoli** o **sabbia** depositati nelle vie urinarie è bene che beva decisamente oltre quanto suggerito dal naturale stimolo della sete.

L'organismo può aver bisogno di 2-3 litri di liquidi al giorno da introdurre con alimenti, acqua o tisane

Per quanto riguarda la **quantità d'acqua necessaria ogni giorno** per un adulto, occorre dire che non esiste attualmente uno studio scientifico che abbia accertato quanti litri d'acqua sia opportuno bere giornalmente. Il buon senso e la pratica suggeriscono che l'organismo può aver bisogno di circa **2-3 litri di liquidi al giorno**. Di questi, una parte è preferibile sia introdotta mediante il consumo di alimenti che contengono anche acqua (latte, yogurt, minestre, tisane, tè, frutta, verdure, risotti, ecc.). **Facciamo un esempio** concreto sulla quantità di acqua presente in un pasto «tipo» composto come segue: 100 grammi di spaghetti (a crudo) una volta cotti contengono 140 grammi di acqua, 50 grammi di pane 18 grammi di acqua, 250 grammi di insalata mista cruda 240 grammi di acqua, 100 grammi di frutta cruda 95 grammi di acqua, 1 bicchiere di bevanda (vino, acqua, tisana) 150 grammi di acqua, per un totale di circa 640-650 grammi di acqua. La parte rimanente (variabile in funzione delle abitudini alimentari, dell'ambiente di vita e lavoro, delle condizioni atmosferiche, ecc.) può essere soddisfatta bevendo acqua o tisane. *(Paolo Pigozzi)*

I fabbricati rurali non pagano l'Ici

Il Decreto legge n. 207/08 prevede che i fabbricati rurali, sia accatastati che non accatastati, non paghino l'Ici e che tale disposizione abbia validità retroattiva. Per quanto riguarda le abitazioni dei piccoli agricoltori la ruralità (che dà diritto a non pagare l'Ici) è riconosciuta solamente all'abitazione degli imprenditori agricoli, se iscritti alla Camera di commercio

Finalmente è definitivo: **i fabbricati rurali non devono pagare l'Ici** (Imposta comunale sugli immobili). La questione è stata chiarita una volta per tutte – e il verdetto è favorevole agli agricoltori – con l'approvazione delle modifiche del Decreto legge n. 207/08, definito «milleproroghe», convertito nella Legge n. 41 del 27 febbraio 2009 (pubblicata nel Supplemento ordinario n. 28 della *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 28 febbraio 2009). La situazione era diventata molto preoccupante dopo che le sentenze della Corte di Cassazione (n. 15321 del 15 maggio 2008 e n. 23596 del 15 settembre 2008) avevano negato l'esenzione dal pagamento dell'Ici ai fabbricati rurali.

I Comuni, sollecitati dall'Anci (Associazione nazionale comuni italiani) con apposita circolare, avvalendosi delle sopra citate sentenze, avevano iniziato ad emanare avvisi di accertamento richiedendo agli agricoltori l'Ici arretrata, mentre le organizzazioni agricole si opponevano, annunciando una battaglia legale. Infatti, le sentenze che sostenevano l'applicazione dell'Ici per i fabbricati rurali erano sicuramente contestabili per diversi motivi: in particolare perché in contrasto con quanto chiarito anche nella Circolare ministeriale 20 marzo 2000 n. 50, la quale evidenziava che il reddito dominicale, attribuito dal catasto ai terreni, comprende anche il valore degli immobili sovrastanti e che la rendita attribuita alle costruzioni rurali a seguito dell'eventuale accatastamento è fiscalmente neutra (non ha valore ai fini fiscali, cioè non viene conteggiata nel calcolo dell'imposta). Pagando l'Ici sui fabbricati rurali, vi sarebbe stata quindi una doppia imposizione, perché l'Ici viene già versata sui terreni agricoli ai quali sono asserviti gli immobili.

Serviva insomma un chiaro intervento legislativo, che finalmente è arrivato con il Decreto legge del 24 febbraio, nel quale si dice che, **ai fini dell'applicazione dell'Ici** (imposta alla quale sono soggetti tutti i fabbricati situati nel territorio italiano, esclusi quelli rurali e le prime case) **non si considerano fabbricati gli immobili in possesso dei requisiti di ruralità anche se iscritti o iscrivibili nel catasto fabbricati** (con attribuzione di rendita), come ad **esempio** un ricovero per attrezzi agricoli di nuova costruzione. Ciò significa che **i fabbricati rurali, sia accatastati che non accatastati, non pagano l'Ici e che la disposizione ha validità retroattiva**, e dunque valida anche con riferimento agli anni precedenti (i Comuni non possono quindi pretendere l'imposta né per l'arretrato, né per il futuro). Chi negli anni scorsi avesse già pagato l'Ici sui fabbricati rurali deve presentare una istanza di rimborso al Comune.

I fabbricati rurali devono essere tutti presenti nel catasto terreni, mentre vanno accatastati nel catasto fabbricati nel caso di ristrutturazione, trasferimento, oppure di nuova costruzione

Se a questa nuova legge aggiungiamo le ultime disposizioni in tema di ruralità [1] possiamo dire che l'esclusione dal pagamento dell'Ici è ora veramente allargata a quasi tutti i fabbricati degli agricoltori. In particolare **per quanto riguarda i fabbricati strumentali (stalle, ricoveri per gli attrezzi, ecc.) è stato infatti chiarito che la ruralità spetta anche agli immobili destinati all'esercizio dell'attività agricola come descritta dal codice civile e non più dalle norme fiscali e anche al maso chiuso; all'attività di alpeggio in montagna, alle attività di manipolazione, trasformazione, conservazione, valorizzazione, o commercializzazione dei prodotti agricoli (ad esempio un minicaseificio con spaccio aziendale).**

Sono considerati rurali anche i fabbricati utilizzati per gli allevamenti eccedenti la potenzialità dei terreni (cioè gli allevamenti che eccedono i limiti di capi allevabili stabiliti dalle norme fiscali in base ai redditi dei terreni che si conducono) [2].

Il riconoscimento della ruralità (che dà diritto a non pagare l'Ici) è stato inoltre esteso ai fabbricati utilizzati come abitazione da parte dei soci o amministratori delle società agricole aventi la qualifica di imprenditore agricolo professionale.

Per quanto riguarda le abitazioni dei piccoli agricoltori, ricordiamo che la Legge n. 286 del 24 novembre 2006 (pubblicata nel Supplemento ordinario n. 223 alla *Gazzetta ufficiale* n. 277 del 28 novembre 2006) ha disposto che **la ruralità è riconosciuta solamente all'abitazione dei soggetti che hanno la qualifica di imprenditore agricolo, se sono iscritti alla Camera di commercio**. Facciamo un **esempio**: se Tizio ha la partita Iva come agricoltore ma non è iscritto alla camera di commercio (perché agricoltore in regime Iva di esonero), non può considerare rurale la propria abitazione.

Nel caso, però, **in cui le abitazioni siano di proprietà di agricoltori pensionati, di familiari conviventi e di coadiuvanti** (cioè familiari che lavorano in azienda e sono iscritti all'Inps) questi, pur non essendo iscritti alla Camera di commercio, **sono ugualmente esclusi dal pagamento dell'Ici.**

Per gli agricoltori in regime di esonero dell'Iva (previsto per chi ha un volume d'affari annuo fino a 7.000 euro), **l'iscrizione alla Camera di commercio non sarebbe obbligatoria, ma in assenza di essa, la ruralità non viene più riconosciuta, e va fatto anche l'accatastamento.**

Daniele Hoffer

[1] Introdotte con la Legge di conversione del Decreto legge n. 159 del 1° ottobre 2007 (pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale* n. 229 del 2 ottobre 2007).

[2] Oltre a quelli utilizzati per le attività a reddito d'impresa (ad esempio quelli di società che operano in agricoltura) ed i fabbricati delle cooperative agricole.

Risposte ai lettori

PRECISAZIONI CIRCA IL PAGAMENTO DELL'ICI SUI TERRENI

È corretto che il mio Comune consideri «aree fabbricabili» i terreni ricadenti all'interno del Piano regolatore adottato dal Consiglio comunale, ma non ancora approvato dalla Regione e richieda per gli stessi il pagamento dell'Ici? Inoltre è corretto pagare l'Ici anche sui terreni destinati a verde pubblico dal Piano regolatore stesso?

Lettera firmata

Le aree destinate dal Piano regolatore a verde pubblico sono escluse dal pagamento dell'Ici

Il comportamento tenuto dal Comune, cioè considerare «**aree fabbricabili**» tutti i terreni considerati tali dal Piano regolatore comunale è corretto. Dopo le modifiche di legge del 2006, infatti, per gli effetti fiscali si considerano edificabili tutti i terreni che si trovano in questa situazione (anche se ancora non lo sono di fatto) e quindi è corretto anche che venga richiesto per essi il pagamento dell'Ici.

Per quanto riguarda le **aree destinate a verde pubblico**, non utilizzate per attività agricole, sono escluse dal pagamento dell'Ici in quanto non rientrano nelle tipologie di terreni soggetti all'imposta. *(Daniele Hoffer)*

CHIARIMENTI SUL CONTRATTO DI AFFITTO AGRARIO E AGEVOLAZIONI FISCALI SUI CARBURANTI

Vorrei prendere in affitto da un mio amico un terreno. Nel precisare che mia moglie è iscritta alla Camera di commercio come imprenditrice agricola, come devo stilare il contratto di af-

Finanziamenti e opportunità dalle Regioni

LOMBARDIA

Misura: bando per la misura 214 (Pagamenti agroambientali 2009) del Programma di sviluppo rurale 2007-2013. Il bando è stato approvato con il Decreto n. 2712 del 19-3-2009, pubblicato nel *Bollettino Ufficiale* n. 14 del 31-3-2009 (2° Supplemento straordinario); il bando è contenuto nell'allegato 4.

Scadenza: occorre presentare le domande in formato elettronico entro il 15-5-2009 (le domande saranno accolte fino al 9-6-2009, ma con l'applicazione di una penale pari all'1% dell'aiuto per ogni giorno lavorativo di ritardo).

A chi presentare la domanda: Provincia competente per territorio.

Beneficiari: possono presentare la domanda le imprese individuali (agricoltori titolari di partita Iva e iscritti al Registro delle imprese della Camera di commercio), le società agricole e le cooperative. I beneficiari possono presentare: a) domande di aiuto (primo anno di impegno); b) domande di pagamento (per i soggetti che hanno già presentato la domanda di aiuto nel 2007 o nel 2008).

Spese che sono ammesse al finanziamento: la misura 214 comprende una serie di azioni legate alla gestione sostenibile delle attività agricole. Le azioni attivate sono: Azione A - Fertilizzazione bilanciata e avvicendamento; Azione B - Produzioni agricole integrate; Azione C - Produzioni vegetali estensive; Azione E - Produzioni agricole biologiche; Azione F - Mantenimento di strutture vegetali lineari e fasce tampone boscate; Azione H - Salvaguardia delle risorse genetiche. Per ciascuna azione il bando spiega nel dettaglio tutte le condizioni da rispettare.

Tipo ed entità dell'agevolazione: per ciascuna delle azioni sono previsti premi di entità diversa.

Per informazioni: il decreto e il bando relativo alla misura 214 si possono trovare alla pagina Internet: http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/sito/tmpl_action.asp?DocumentoId=4181&SezioneId=2500000000&action=Documento

SARDEGNA

Misura: contributi per l'impianto di pannelli fotovoltaici. La Regione Sardegna, con uno specifico avviso, ha riaperto i termini del bando 2008 pubblicato sul *Bollettino Ufficiale* della Regione n. 31 del 4-10-2008.

Scadenza: non è prevista una scadenza.

A chi presentare la domanda: la domanda va presentata utilizzando il modulo elettronico disponibile nel sito Internet della Regione Sardegna (vedi più avanti). Entro 30 giorni dalla presentazione della domanda on-line, va presentata la domanda stampata e completa di tutta la documentazione richiesta tramite raccomandata A.R. (con ricevuta di ritorno), a: Assessorato dell'Industria - Servizio Energia - Viale Trento, 69 - 09123 Cagliari.

Beneficiari: possono presentare domanda le persone fisiche (quindi i privati cittadini) e i condomini, ma non le imprese.

Spese che sono ammesse al finanziamento: le agevolazioni sono concesse per impianti fotovoltaici (di potenza compresa tra 1 e 20 kW) localizzati in Sardegna. Le spese ammissibili sono elencate dettagliatamente all'articolo 5 del bando e comprendono: fornitura dei materiali; installazione e posa in opera dell'impianto; eventuali opere edili connesse all'installazione dell'impianto; spese per l'allaccio alla rete elettrica. Il costo massimo ammissibile dell'investimento è pari a 7.500 euro per kW installato per gli impianti da 1 a 3 kW; per gli impianti di potenza superiore, il calcolo del costo massimo ammissibile per kW installato viene fatto utilizzando un'apposita formula contenuta nell'art. 5 del bando.

Tipo ed entità dell'agevolazione: contributo in conto capitale (cioè a fondo perduto) pari al 20% delle spese ammissibili sostenute per la realizzazione dell'impianto fotovoltaico.

Per informazioni: Regione Sardegna - Servizio Energia - Viale Trento, 69 - 09123 Cagliari - Tel. 070 6062264-2413-2403 - Fax 070 6062338 - E-mail: bandofotovoltaico@regione.sardegna.it. Nel sito della Regione Sardegna si trova l'avviso di riapertura dei termini del bando, con il collegamento al modulo della domanda on-line e tutto il materiale utile, compreso il bando e la domanda: http://www.regione.sardegna.it/j/v/28?s=1&v=9&c=46&c1=46&id=13569

BREVI

Sportello Energia per la provincia di Piacenza. Lo Sportello provinciale dell'Energia fornisce informazioni sulle energie rinnovabili (solare fotovoltaico e termico, ecc.) e sulle possibilità di risparmio energetico. Lo Sportello è aperto presso gli uffici del Servizio pianificazione territoriale e ambientale della Provincia - Corso Garibaldi, 50 - 29121 Piacenza, con il seguente orario: tutte le mattine 9-13; lunedì e giovedì pomeriggio 14,30-16,30 - Tel. 0523 795218 - E-mail: sportello.energia@provincia.pc.it

A cura di Pier Francesco Lisi

fitto per quanto riguarda le giornate lavorative da coprire ai fini contributivi e per quanto riguarda le agevolazioni fiscali sui carburanti?

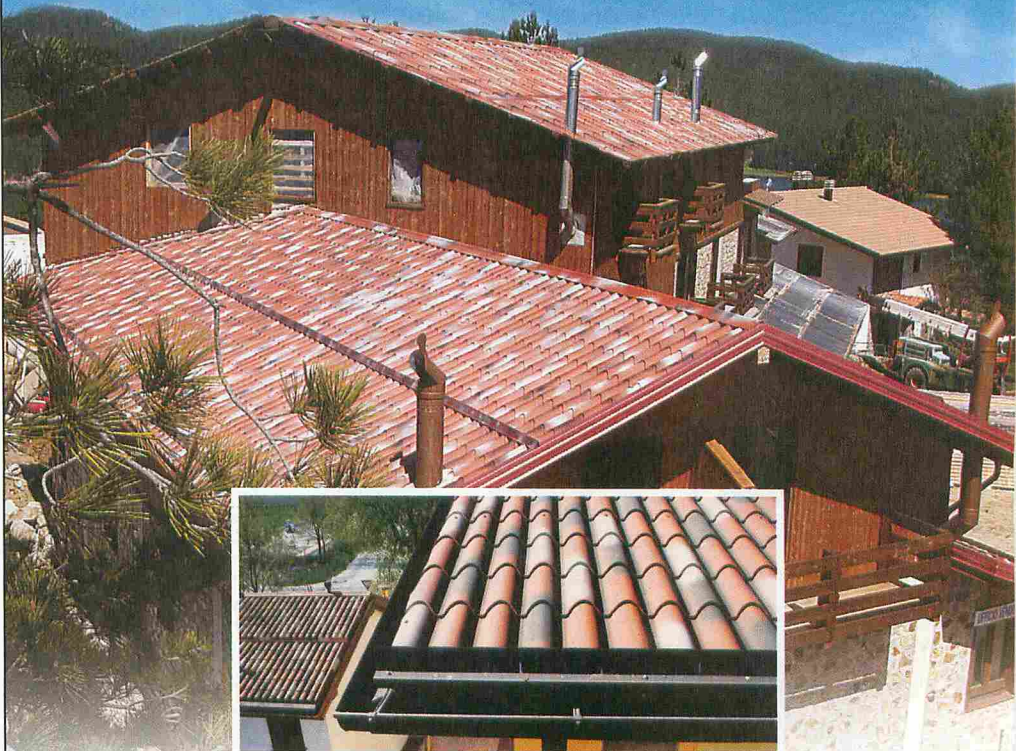
Lettera firmata
Piacenza

L'articolo 45 della Legge n. 203 del 3 maggio 1982 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 121 del 5 maggio 1982) dispone che sono validi, in deroga alle norme vigenti in materia di **contratti agrari**, gli accordi stipulati tra le parti con l'assistenza delle rispettive organizzazioni professionali agricole (Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Copagri, ecc.) tramite le loro dislocazioni provinciali.

Questi accordi consentono maggior libertà in tema di durata, non vincolata a termini tassativi, e di canone liberamente concordato sui prezzi di mercato. Presupposti indispensabili per questo tipo di contratto sono l'iscrizione obbligatoria alla Camera di commercio, l'apertura di partita Iva e la predisposizione del piano colturale.

Per quanto riguarda le **giornate lavorative da coprire ai fini contributivi**, la Legge sull'imprenditoria agricola professionale (Decreto legislativo n. 99 del 29-3-2004, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 94 del 22-4-2004) non le quantifica numericamente, ma pone soltanto un impegno temporale da dedicare all'attività agricola, che non deve essere inferiore al 50% del tempo complessivo di lavoro dell'imprenditore (25% per le zone svantaggiate).

Circa il **carburante agevolato per l'agricoltura**, anche questa concessione presuppone l'iscrizione alla Camera di commercio e il possesso della partita Iva, oltre naturalmente al possesso di un'adeguata attrezzatura meccanica (almeno un trattore). Per completezza di informazione rimandiamo alla nota pubblicata sul n. 4/2009 a pag. 91. *(Marcello De Luigi)*

Fornire pareri legali agli abbonati su quesiti posti tramite lettera – ovviamente senza la completa documentazione di supporto e in uno spazio limitato – non è facile. Inoltre, il diritto non è una disciplina scientifica e non è riassumibile in formule matematiche: ci sono una miriade di leggi che si accavallano, interpretazioni controverse, fiumi di sentenze di ogni ordine e grado che possono fra loro contraddirsi. La stessa questione può essere affrontata da varie angolazioni e può essere risolta in modi diversi e alternativi tra loro. Il senso di questa rubrica è quello di orientare il lettore verso una strada da percorrere o una soluzione da adottare, oppure quello di fornire qualche utile suggerimento. Le risposte ai quesiti legali non hanno, quindi, né possono avere, la pretesa (e la presunzione) di fornire in maniera esaustiva e completa pareri definitivi sulle problematiche sottoposte. Per tali motivi il lettore deve sempre farsi aiutare da un commercialista o da un legale.

Ti insegniamo a osservare da vicino come lavora un lombrico

In questo articolo ti voglio parlare di un animaletto, il lombrico, che ai più non piace, anzi provoca un po' di ribrezzo, ma che **svolge un ruolo fondamentale in agricoltura**. Devi pensare che quando scava gallerie nel terreno crea una porosità che permette la circolazione dell'aria e dell'acqua con conseguente migliore penetrazione delle radici.

Ora però vorrei proporti di creare uno spazio dove allevare i lombrichi. Ti va la cosa? Lo spazio dedicato a questi esseri viventi si chiama lombricaio e in esso è possibile osservare il comportamento del lombrico, un animaletto dal corpo allungato di colore marrone-rosso, composto da tanti anelli, dotati ognuno di quattro paia di setole. Con i movimenti di allungamento e contrazione del corpo queste setole si piantano nel terreno permettendo al lombrico di «fare presa» e quindi di muoversi sotto terra.

1

Come fare a costruirsi un lombricaio. Vai nel giardino di casa e cerca nella terra – smuovendola, con un badile, ad una profondità di 15-20 cm – dei lombrichi (**1**). Ne bastano 4 o 5. Prendi anche delle foglie umide e marce: ti serviranno. Procurati un contenitore con pareti di plastica trasparente: va bene una bottiglia da due litri (**2**) ma ancor meglio un contenitore da tre litri (ad esempio il contenitore dell'acqua distillata o quello dell'olio da cucina). Taglia il collo della bottiglia (**3**) e introduci, alternandoli a strati, vari materiali, senza mescolarli o comprimerli troppo: un po' di ghiaia (**A**), della sabbia (**B**), terriccio morbido (**C**), farina gialla (**D**).

2

3

L'ordine con cui inserire i vari materiali nella bottiglia sono (dal basso all'alto): terriccio, farina gialla, ghiaia, sabbia, ghiaia, farina gialla, terriccio, sabbia. Dopo aver introdotto l'ultimo strato (**4**), appoggia sopra la sua superficie

Rosso come il papavero

Cari ragazzi, un tempo nelle campagne coltivate a grano i papaveri formavano, in primavera, delle grandi distese colorate di rosso; oggi tutto ciò è meno frequente in quanto questi fiori sono per le piante coltivate erbe infestanti che tolgono a quest'ultime nutrimento e acqua. Ed è per questo che gli agricoltori li eliminano utilizzando degli attrezzi, gli erpici, o dei prodotti chimici, i diserbanti.

Non si può negare che i papaveri causano danni ai raccolti; in compenso essi, con i loro allegri colori, rappresentano un ornamento dei campi: basti pensare al famoso quadro di Claude Monet (nato nel 1840 e morto nel 1926), intitolato appunto «I papaveri», che li ritrae in tutta la loro bellezza. Due sono i papaveri più frequenti nelle nostre colture. Il **papavero comune** *(Papaver rhoeas)*, detto anche rosolaccio, di colore rosso acceso, e il raro **papavero argemone** *(Papaver argemone)* dai petali di colore più rosato e con gli stami celesti.

Oltre alla bellezza, i papaveri sono anche molto utili perché offrono alle api una grande quantità di polline. Sappiate anche che, prima che spuntino i boccioli, sono molto buone da mangiare crude in insalata con altre erbette selvatiche. Ditelo alla mamma!

Fulco Pratesi

i lombrichi che hai raccolto, insieme alle foglie umide di cui questi animaletti sono ghiotti e a qualche dadino di verdura. Riempi con l'acqua tre quarti di un bicchiere e versala delicatamente sugli strati per inumidirli lasciando la bottiglia scoperta.

4

Se ti fermi qualche minuto ad osservare noterai presto che i lombrichi non impiegano molto tempo a tuffarsi sotto terra.

Poi oscura le pareti della bottiglia con del cartone scuro e riponila in un posto tranquillo, umido e riparato per 40-50 giorni.

Ricorda che ogni settimana devi versare un pochino di acqua sugli strati di terreno per mantenerlo umido. Devi avere molta pazienza. Non sperare di riuscire ad osservare qualcosa di nuovo nel giro di una settimana-dieci giorni: è troppo poco. Aspetta... Forse dopo due settimane noterai che gli strati sono stati un po' smossi: significa che i tuoi lombrichi hanno scavato delle gallerie.

Sulla superficie del lombricaio vedrai dei mucchietti di terra. Sai cosa sono? Gli escrementi dei lombrichi. Sono molto importanti perché servono per fertilizzare il terreno. Dopo circa 40 giorni ti accorgerai che gli strati sono quasi completamente scomparsi e sono più o meno mescolati: significa che i lombrichi hanno lavorato e scavato moltissimo.

Il 50° giorno prendi il tuo contenitore e rovescia tutto ciò che contiene in giardino, meglio se ai piedi di un albero o in un luogo ombreggiato. Sai qual è la prima cosa che ti colpirà? Sarà la forte puzza emanata dalla terra. Poi stendi bene il materiale e cerca tutti i lombrichi: ne troverai sicuramente molti di più di quelli che hai introdotto tanti giorni prima. Inoltre vedrai che alcuni sono molto piccoli e sottili (i figli) rispetto ad altri più lunghi e grossi (genitori).

Laura Brisotto

L'intervista «impossibile» a una farfalla

Dopo aver intervistato un'ape e una cavalla, in questo numero, cari amici, mi sono divertita a fare delle domande ad una farfalla.

Ciao. Quali sono le dimensioni delle farfalle e quanti anni possono vivere?

Le dimensioni delle farfalle vanno da 2 millimetri fino a 30 centimetri di apertura alare; mentre la durata della vita varia moltissimo a seconda delle specie: alcune, allo stato di bruco, vivono da pochi mesi fino ad oltre due anni; come adulti, da qualche giorno fino ad un anno.

Quante uova può deporre una farfalla?

Può deporre da un centinaio fino ad un migliaio di uova per volta.

E da queste nascono tutte farfalle?

No. Deponiamo tantissime uova, ma solo una minima parte di queste si schiuderà per far nascere i bruchi. Sai, le intemperie, gli uccelli, le lucertole possono distruggere molte uova. Noi cerchiamo di nasconderle bene, ma non sempre le cose vanno a buon fine.

Quando voli a che velocità vai?

Posso volare ad una velocità massima di 55 km/ora.

Che cosa mangi?

Aspiro il nettare dei fiori o qualche altro alimento liquido utilizzando una specie di proboscide che tengo arrotolata e che allungo solo per succhiare il cibo. I bruchi invece sono voraci masticatori di varie sostanze, soprattutto le membrane delle foglie che rosicchiano fino a lasciare solo la nervatura centrale, molto dura e poco digeribile.

Perché non voli d'inverno?

Noi farfalle, come ti ho detto prima, ci nutriamo soprattutto del nettare dei fiori, che in inverno non ci sono. E poi per volare abbiamo bisogno di temperature piuttosto elevate. Questo però non esclude che qualche specie accenni timidi voli nelle giornate più soleggiate dei mesi invernali.

Da cosa dipende il colore delle tue ali?

Il colore è prodotto da una grandissima quantità di squamette che rivestono le superfici delle mie ali, come le tegole di un tetto.

Quali sono i tuoi nemici?

Vespe, formiche, mantidi, lucertole, ragni, rospi e rane, pipistrelli, uccelli e soprattutto l'uomo a causa dell'inquinamento che produce.

Marta

FIERE E MANIFESTAZIONI

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario - Servizio Carta Verde - C.P. 443 - 37100 Verona.

I DATI QUI RIPORTATI DI OGNI SINGOLA MANIFESTAZIONE SONO AGGIORNATI AL 10-4-2009

PIEMONTE

❑ CONIOLO (ALESSANDRIA) - Coniolo fiori

Sabato 16 e domenica 17 maggio si svolge a Coniolo (Alessandria) la 9ª edizione di «Coniolo fiori», rassegna di florovivaismo con mostra mercato, rivolta al mondo della rosa.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella piazza e nelle vie del paese.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A26 con uscite a Casale Nord o Sud, entrambe a circa 6 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: in occasione della manifestazione sono stati realizzati dei parcheggi, gratuiti, indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Comune di Coniolo - Tel. 0142 408423 - Fax 0142 408383.
Internet: www.coniolofiori.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.alexala.it

❑ MONCALIERI (TORINO) - Revigliasco fiori in festa

Sabato 16 e domenica 17 maggio si svolge a Revigliasco Torinese (piccolo antico paese sulla collina di Moncalieri), presso piazza Sagna e nell'attiguo parco Fiorio, la 7ª edizione di «Revigliasco fiori in festa», Mostra mercato di fiori. I visitatori possono trovare una ricca esposizione di rose, orchidee, ortensie, azalee, ecc.
Superficie espositiva: 7.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: sabato 16 dalle ore 10 alle 20, domenica 17 dalle ore 9 alle 20.
Ingresso: euro 5,00 (di cui euro 2,00 costituiscono un buono acquisto utilizzabile presso qualsiasi espositore); **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde»** (in questo caso non è previsto il buono acquisto).
Come arrivare in auto: autostrada A6 o A21 con uscita a Moncalieri, a circa 6 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: in occasione della manifestazione sono disponibili ampi parcheggi, gratuiti, situati nelle vicinanze della mostra.
Per informazioni: Pro Loco Revigliasco Torinese - Tel. 011 8131241- Fax 011 8133768.
Internet: www.prolocorevigliasco.it/fiori-festa.htm
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismotorino.org

❑ TORTONA (ALESSANDRIA) - AssaggiaTortona

Dal 29 al 31 maggio si svolge a Tortona (Alessandria) «AssaggiaTortona» - Conosci i sapori delle Terre Tortonesi, Mostra mercato enogastronomica. Il territorio tortonese presenta una produzione ricca, varia e di qualità, nel settore agroalimentare ed enogastronomico, di salumi, formaggi, ortofrutta, dolci e vini. Un'occasione da non perdere per ritrovare, o scoprire, il sapore più autentico della «Fragola Profumata di Tortona», coltivata fin dal 1500; simile al lampone per il colore rosso scuro e le dimensioni, la Fragola di Tortona emana un dolce profumo di moscato.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro storico (via Emilia e piazza Duomo, piazza Malaspina, piazza Arzano).
Orario di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 18 alle 22, sabato dalle ore 16 alle 23, domenica dalle ore 10 alle 22, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A7 e A21 con uscita a Tortona, a circa 2 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: è possibile sostare, gratuitamente, presso il parcheggio coperto «Passalacqua» (600 posti auto), con ingresso da via Marsala e via Legnano.
Per informazioni: Comune di Tortona - Tel. 0131 864297.
Alloggio, luoghi da visitare, prodotti tipici locali e internet: www.vivitortona.it

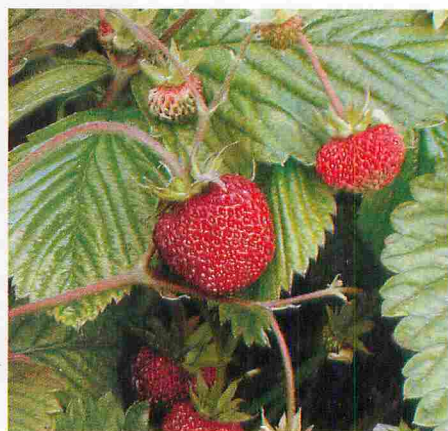
LIGURIA

❑ SAN BIAGIO DELLA CIMA (IMPERIA) - Rose in esposizione

Sabato 16 e domenica 17 maggio si svolge, presso il Centro culturale polivalente situato nel centro storico di San Biagio della Cima (Imperia), la 10ª edizione di «Rose in esposizione», mostra dei produttori e degli ibridatori della regina di tutti i fiori: la rosa. Il pubblico ha la possibilità di ammirare le più belle rose coltivate in zona da produttori locali e di conoscere le novità presenti sul mercato nazionale ed internazionale. Oltre alle rose esposte gli amanti del buon vino non possono perdere l'appuntamento con «Rose e Rossese», esposizione e degustazione di vini del ponente ligure.
Superficie espositiva: oltre 1.500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 22.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A10 con uscita a Bordighera, a circa 5 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: è possibile sostare, gratuitamente, lungo le strade adiacenti al centro storico.
Per informazioni: Comune di San Biagio della Cima - Tel. 0184 289044 - Fax 0184 289600.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.visitrivieradeifiori.it

LOMBARDIA

❑ MANERBIO (BRESCIA) - Se son rose fioriranno

Domenica 10 maggio si svolge a Manerbio (Brescia), nel settecentesco Palazzo Municipale, la 7ª edizione di «Se son rose fioriranno», manifestazione in cui la rosa è protagonista in un percorso che si snoda tra conferenze, arte e una mostra mercato di rose in vaso e recise.

Dal 29 al 31 maggio si svolge a Tortona (Alessandria) «AssaggiaTortona», Mostra mercato enogastronomica

Superficie espositiva: 2.500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A21 con uscita a Manerbio, a circa 3 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: ampio parcheggio, gratuito, nella piazza antistante il Municipio (circa 2.000 m²). In alternativa vi è, a 700 metri dalla manifestazione, un ampio parcheggio, gratuito, di circa 3.000 m².
Per informazioni: Comitato Promotore, arch. Giuliana Gentili - Tel. e fax 030 9408653.
Internet: www.comune.manerbio.bs.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.provincia.brescia.it/turismo

❑ PAVIA - Festa del Roseto

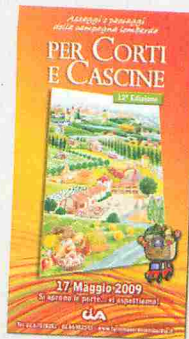
L'Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di Pavia organizza per **domenica 10 maggio**, presso l'Orto Botanico (in Piazza S. Epifanio, 14), la consueta «Festa del Roseto». È possibile visitare lo storico roseto dell'Orto e ammirare centinaia di specie e varietà di rose antiche e moderne.
Superficie espositiva: 500 m².
Orario di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 12,30 e dalle ore 15 alle 18; alle ore 16 si tiene una visita guidata all'Orto Botanico.
Ingresso: sia l'ingresso all'Orto Botanico che la partecipazione alla visita guidata sono gratuiti.
Come arrivare in auto: autostrada A7 con uscita a Bereguardo-Pavia Nord, a circa 15 km dall'Orto Botanico; oppure autostrada A21 con uscita a Stradella-Broni, a circa 14 km dall'Orto Botanico; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 50 posti auto, gratuito, si trova vicino all'Orto Botanico (via Gorizia-Mura Spagnole).
Per informazioni: Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di Pavia - Tel. e fax 0382 22534 (la segreteria è aperta il martedì e il giovedì dalle ore 10 alle 12 e il mercoledì dalle ore 15 alle 17).

Internet: www.amiciortobotanicopavia.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismo.provincia.pv.it

❑ CAZZAGO SAN MARTINO (BRESCIA) - Franciacorta in fiore

Dal 15 al 17 maggio si svolge, nelle nuove sedi di Palazzo Bettoni-Cazzago e Palazzo Guarneri, a Cazzago S. Martino (Brescia), l'11ª edizione di «Franciacorta in fiore», Rassegna nazionale di rose ed erbacee perenni, storie, fragranze e sapori di Franciacorta. Alla manifestazione i visitatori possono trovare numerose varietà di rose, ortensie, clematidi e orchidee, antiche varietà di alberi da frutto, erbacee perenni ed annuali, piante aromatiche e succulente, gerani classici e da collezione, arbusti profumati ed agrumi. Non mancano dimostrazioni pratiche di potatura, decorazione floreale e giardinaggio, arredi per esterno e complementi di arredo, degustazioni e assaggi di prodotti agroalimentari del territorio. Alla manifestazione sono presenti esperti del verde per proporre soluzioni e versioni alternative per la progettazione di giardini e per il ripristino di aree verdi. Anche quest'anno a Franciacorta in fiore si svolgono: il Palio della Rosa di Franciacorta, concorsi e numerosi eventi collaterali.
Superficie espositiva: 40.000 m².
Orario di apertura al pubblico: venerdì 15 dalle ore 15 alle 19; sabato 16 e domenica 17 dalle ore 10 alle 19, orario continuato.
Ingresso: euro 5,00; **euro 2,50 per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2009» allegata al n. 2/2009.**
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Rovato, a circa 2 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, per 3.000 posti auto, a pagamento (euro 1,00), indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Pro Loco Cazzago San Martino (Brescia) - Tel. 030 7750750 int. 8 e fax 030 725008 (attivi dal lunedì al venerdì, dalle ore 9 alle 12,30) - Cell. 339 3598519 (attivo solo durante i giorni della manifestazione).
Internet: www.franciacortainfiore.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.provincia.brescia.it/turismo

Altri appuntamenti

Per corti e cascine - Assaggi e paesaggi delle campagne lombarde. Domenica 17 maggio *si svolge la 12ª edizione di «Per corti e cascine», manifestazione promossa da Turismo Verde e dalla Confederazione italiana agricoltori (Cia) della* ***Lombardia****, che anche nel 2009 dà vita a una stagione di animazione delle campagne lombarde con un programma ricco di iniziative organizzate nelle aziende agricole e agrituristiche della Regione. Le 100 aziende agricole aderenti all'iniziativa (suddivise in 16 itinerari) aprono le porte ai visitatori e li guidano nel «cuore» delle loro attività, così da far loro conoscere le tecniche di produzione, di allevamento e di gestione di queste realtà complesse e fondamentali nel ciclo produttivo nazionale. I visitatori hanno, inoltre, la possibilità di degustare e acquistare direttamente i prodotti freschi o trasformati – sia biologici che tradizionali – e partecipare alle numerose iniziative di animazione dedicate ad adulti e bambini. Aderiscono all'iniziativa anche molte aziende che svolgono attività agrituristiche, così chi lo desidera può fermarsi a pranzo o a cena o trascorrere la notte nelle aziende agricole attrezzate per l'ospitalità (in questo caso occorre prenotare). La descrizione delle aziende aderenti, gli itinerari e gli appuntamenti futuri in continuo aggiornamento sono consultabili nel sito internet* www.turismoverdelombardia.it *In alternativa si può telefonare, citando* Vita in Campagna, *alla Segreteria organizzativa «Per Corti e Cascine» - Tel. 02 67078281 - 02 66982593.*

Fattorie aperte in Emilia Romagna: alla riscoperta della natura e dei prodotti tipici enogastronomici. *Ritorna* **domenica 17** *e* **domenica 24 maggio** *l'appuntamento con «Fattorie aperte» la manifestazione, promossa e organizzata dall'Assessorato Agricoltura della Regione* ***Emilia-Romagna*** *con lo scopo di favorire l'incontro tra produttori e cittadini. Due domeniche in campagna per scoprire le bellezze naturalistiche del territorio emiliano-romagnolo, degustare i prodotti tipici, osservare da vicino i modi di coltivare e di produrre, fare escursioni, passeggiate a cavallo o percorsi in bicicletta, che costituiscono proprio la novità di quest'anno.*
Per conoscere le aziende agricole aderenti all'iniziativa consultare il sito internet www.fattorieaperte-er.it *oppure telefonare, citando* Vita in Campagna, *al numero verde 800-662200.*

Cantine Aperte in tutta Italia. *Sono oltre un migliaio le cantine che* **domenica 31 maggio** *accolgono gli enoturisti tra vigneti e barrique in occasione della 17ª edizione di «Cantine Aperte», manifestazione creata e organizzata dal Movimento turismo del vino. All'insegna di un'ospitalità sempre più accurata, qualificata e personalizzata, «Cantine Aperte» si evolve e diventa laboratorio dei nuovi metodi di accoglienza in cantina, in una fase in cui l'enoturismo è ormai una realtà consolidata e imponente. Proprio per garantire un'accoglienza coi fiocchi, Movimento turismo vino ha deciso, da quest'anno, di certificare la qualità del servizio offerto all'enoturista. Tutte le cantine socie del Movimento sono facilmente riconoscibili grazie ad un'apposita formella in terracotta, simbolo del Movimento stesso, che le contraddistingue. In occasione di «Cantine Aperte» le cantine propongono inoltre itinerari enoturistici, individuali o di gruppo, attraverso cantine socie, con visite e degustazioni guidate. Per informazioni potete rivolgervi, citando* Vita in Campagna, *alla Segreteria nazionale Movimento turismo del vino - Tel. e fax 075 9889529 - Internet:* www.movimentoturismovino.it

❑ CISANO BERGAMASCO (BERGAMO) - Erbe e dintorni

Sabato 16 e domenica 17 maggio si svolge a Cisano Bergamasco (Bergamo) la 6ª edizione di «Erbe e dintorni», fiera delle erbe officinali, aromatiche, funghi e spezie. Si tratta di una piccola mostra-fiera dedicata alle erbe officinali spontanee e coltivate e dei prodotti tipici derivati, con degustazione di tisane, torte, gelati, distillati, marmellate, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella struttura polifunzionale in via Dorando Petri.
Orario di apertura al pubblico: sabato dalle ore 15 alle 22 e domenica dalle ore 10 alle 22, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Bergamo, a circa 20 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 500 posti auto, gratuito, adiacente alla struttura polifunzionale.
Per informazioni: Pro Loco di Cisano Bergamasco - Tel. e fax 035 4381980 (attivo solo il lunedì e il giovedì dalle ore 20,30 alle 22,30).
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: //turismo.provincia.bergamo.it

❑ OLGIATE COMASCO (COMO) - Natura in fiera

Domenica 17 maggio si svolge, ad Olgiate Comasco (Como), l'11ª edizione di «Natura in fiera», Mostra agrozootecnica a misura di bambino: animali, piante/fiori, prodotti tipici, laboratori didattici. L'edizione di quest'anno è dedicata alla «Capra» di cui si possono vedere varie razze, dalla capra di Livo alla Vallesana, dalla Girgentana alla Camosciata fino alla Tibetana. Ci sono comunque anche altri animali più o meno comuni, dai bovini di diverse razze alle bufale fino agli avicoli con la nutrita presenza di polli ornamentali, tacchini, pavoni e faraone. Oltre al mercatino agricolo-zootecnico-hobbistico ci sono gli espositori del Consorzio «Sapori di terra, Sapori di lago» che vendono i prodotti tradizionali della provincia di Como. Per i più piccoli sono previsti divertenti laboratori di educazione alimentare, giochi gonfiabili oltre che giri a cavallo organizzati dagli Amici del Cavallo di Olgiate.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso il centro sportivo «Pineta».
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 18,30.
Ingresso: euro 3,00; **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Come arrivare in auto: autostrada A9 con uscita a Lomazzo, a circa 15 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 100 posti auto, gratuito,

adiacente al centro sportivo «Pineta».
Per informazioni: Pro Loco Olgiatese - Tel. e fax 031 990308, attivi il lunedì dalle ore 21 alle 23,30.
Internet: www.prolocolgiate.it/naturainfiera.html
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: http://turismo.provincia.como.it/turismo/index_ricerca.asp

VENETO

❑ COSTOZZA DI LONGARE (VICENZA) - Villa da Schio in fiore

Sabato 16 e domenica 17 maggio si svolge a Costozza di Longare (Vicenza) la 14ª edizione della manifestazione «Villa da Schio in fiore», Mostra mercato di piante rare ed insolite, rose moderne, antiche e botaniche.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel parco e in alcune sale di Villa da Schio.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 al tramonto.
Ingresso: 6,00.
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Vicenza Est, a circa 8 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: in occasione della manifestazione sono stati realizzati dei parcheggi, per 500 posti auto, a pagamento (offerta libera), indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Verderame - Tel. e fax 049 662043; Pro Loco - Tel. 0444 953399.
Internet: www.verderame-giardini.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: http://turismo.provincia.vicenza.it

❑ BASSANO DEL GRAPPA (VICENZA) - Rose in Villa Giusti

Ritorna **sabato 23 e domenica 24 maggio** a Bassano del Grappa (Vicenza) la 7ª edizione della manifestazione «Rose in Villa Giusti». La manifestazione comprende una mostra mercato di rose e di altre piante (orchidee, peonie, aromatiche, alberi da frutto, ecc.).
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nelle sale di Villa Giusti e nel grande parco ottocentesco.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9,30 alle 19.
Ingresso: 3,00.
Come arrivare in auto: autostrada A31 con uscita a Dueville, a circa 25 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: uno spazio per 300 posti auto si trova in Via Travettore, di fronte al Centro Studi; un altro, per 2.000 posti auto è presso il parking Gerosa in Viale De Gasperi.
Per informazioni: Fondazione Domenico Tolio Onlus - sig.ra Barbara Bragagnolo - Tel. 0424 886514.
Internet: www.villagiusti.net
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.vicenzae.org

❑ VANZO DI SAN PIETRO VIMINARIO (PADOVA) - Vanzo Floreale

Sabato 23 e domenica 24 maggio si svolge, nella Villa Giustiniani a Vanzo di San Pietro Viminario (Padova), la 2ª edizione della Mostra mercato «Vanzo Floreale» di primavera

Domenica 17 maggio si svolge, ad Olgiate Comasco (Como), l'11ª edizione di «Natura in fiera», Mostra agrozootecnica

dedicata alla rosa. Alla mostra vengono esposte ricche collezioni di rose antiche, botaniche e moderne, piante aromatiche, succulente, tropicali, carnivore, piante da frutto antiche e rare, graminacee, orchidee botaniche, agrumi, peonie, ortensie, e poi sementi e bulbi, piccoli utensili, attrezzi per il giardinaggio e arredi per l'esterno, piante e fiori primaverili, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nei 30.000 m² del parco di Villa Giustiniani.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 20.
Ingresso: 6,00; **euro 4,00 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Come arrivare in auto: autostrada A13 con uscita a Monselice, a circa 5 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per circa 1.000 posti auto, gratuito, dista circa 100 metri dall'entrata della mostra.
Per informazioni: Segreteria organizzativa Villa Giustiniani - Tel. 0429 719202 - Fax 0429 719164.
Internet: www.villavanzo.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismopadova.it

❑ ISTRANA (TREVISO) - Rose in villa

Domenica 31 maggio si svolge, presso Villa Lattes, la 3ª edizione di «Rose in villa». La manifestazione viene realizzata all'interno del parco di Villa Lattes dove si vogliono creare dei brevi scorci di paesaggi verdi, in cui il pubblico passeggiando può scoprire nuove piante, abbinamenti e spunti innovativi, parlare e confrontarsi con personale preparato e competente.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso Villa Lattes.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 8,30 alle 19,30.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Vicenza Nord, poi S.S. 53 per Treviso, a circa 25 km si trova la manifestazione; autostrada A27 con uscita a Treviso Sud, poi S.S. 53 per Castelfranco V.to, a circa 18 km si trova la manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 500 posti auto, gratuito, adiacente a Villa Lattes.
Per informazioni: Comune Istrana Ass. Luciano Fighera - Cell. 349 2616109.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: http://turismo.provincia.treviso.it

EMILIA-ROMAGNA

❑ BOLOGNA - Zoomark International

Dal 7 al 10 maggio si svolge, presso il quartiere fieristico di Bologna, «Zoomark International», 13° Salone internazionale dei prodotti e delle attrezzature per gli animali da compagnia. Dall'alimentazione agli accessori, dalle attrezzature agli acquari, dall'igiene ai servizi, Zoomark International è un'enorme vetrina in grado di offrire quanto di meglio sia disponibile sul mercato dei prodotti per gli animali da compagnia.
Superficie espositiva: oltre 45.000 m², suddivisi nei padiglioni 16, 19, 21 e 22.
Orario continuato di apertura al pubblico: da giovedì 7 a sabato 9 dalle ore 9 alle 18; domenica 10 dalle ore 9 alle 17.
Ingresso: si può accedere al salone dall'ingresso «Ovest» di Piazza Costituzione o da quello «Nord». L'ingresso, gratuito, è riservato esclusivamente agli operatori commerciali e ai veterinari muniti di apposito invito o di un documento attestante la loro attività nel settore; per evitare code alle biglietterie si consiglia di effettuare la preregistrazione on-line, tramite il sistema attivo sul sito internet sotto riportato.
Come arrivare in auto: autostrada A14 con uscita al nuovo casello «Bologna Fiera», che dista circa 300 metri dalla manifestazione; dall'autostrada A13 imboccare la tangenziale e successivamente l'uscita 8, che dista circa 400 metri dall'ingresso «Nord», o l'uscita 7, che dista circa 1 km dall'ingresso «Costituzione»; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: Michelino per 2.000 posti auto, a pagamento, adiacente al quartiere fieristico.
Per informazioni: Piesse - Tel. 031 301059 - 02 43911502 - Fax 031 301418 - 02 436763.
Internet: www.zoomark.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: urp.comune.bologna.it/IAT/IAT.nsf

❑ REGGIO EMILIA - Salone del Cavallo Americano

Dal 13 al 17 maggio si svolge, presso il centro Fiere di Reggio Emilia, il «Salone del Cavallo Americano», giunto alla sua 22ª edi-

Continua a pag. 90

UN OMAGGIO PER LEI A SOLAREXPO

Per avere un simpatico omaggio presenti questo tagliando, unitamente alla sua «**Carta Verde**», allo stand di Vita in Campagna, in occasione di «Solarexpo».

Offerta valida, fino ad esaurimento delle scorte, dal 7 al 9 maggio 2009. Omaggio non condizionato all'acquisto ed esente dalla disciplina delle vendite a premio.

Verona, 7-9 maggio 2009

A Solarexpo i nostri esperti a vostra disposizione

Dal 7 al 9 maggio si svolge, presso il quartiere fieristico di Verona, Solarexpo, Mostra e convegno internazionale su energie rinnovabili. ***Cosa propone la fiera: solare e fotovoltaico in primo piano.*** *Solarexpo è diventata, in Italia e in Europa, una delle più importanti manifestazioni dedicate alle fonti rinnovabili.*

Tra i vari settori espositivi presenti vi segnaliamo:
– *«Il sistema solare» in cui potete vedere moduli fotovoltaici, inverter, componentistica per impianti fotovoltaici, sistemi di montaggio rapido, tetti fotovoltaici integrati, impianti solari e fotovoltaici, sistemi integrati gas-solare, biomasse-solare e molto altro;*
– *«Il pianeta verde» con caldaie a gassificazione a pellet, cippato, legna da ardere, stufe e termocamini a combustione controllata, ecc.;*
– *«Acqua, vento e fuoco» dove sono in mostra turbine, componenti e impianti mini-idroelettrici completi, impianti mini-eolici connessi in rete, impianti di riscaldamento e raffrescamento geotermici, perforazioni per pozzi geotermici, sonde geotermiche, ecc.*
Il salone di Greenbuilding. *I temi che sono trattati in questo settore sono incentrati sull'efficienza energetica nella casa e negli impianti tecnologici, architettura sostenibile, sostenibilità nel ciclo dell'acqua in edilizia. Ma non mancano aree espositive dedicate alla progettazione, diagnostica, alla riqualificazione e certificazione energetica.*

Vita in Campagna è presente al padiglione 6 con un proprio spazio espositivo. *All'interno del padiglione 6, dedicato a Greenbuilding,* Vita in Campagna *allestisce una casa in legno all'interno della quale 4 nostri collaboratori tengono degli incontri e rispondono ai vostri quesiti.* **Gli abbonati che consegnano il tagliando, pubblicato in basso a pag. 88, ricevono un omaggio.**

Informazioni utili

Superficie espositiva: *80.000 m².*
Orario continuato di apertura al pubblico: *dalle ore 9 alle 18.*
Ingresso: *euro 12,00.* **Gli abbonati possono accedere alla manifestazione a euro 3,00 anziché euro 12,00 presentando alle biglietterie il coupon qui sotto riportato.**
Accesso al quartiere fieristico: *la Fiera dista circa 3 chilometri dal centro città e si trova a pochi minuti dal casello «Verona Sud» dell'Autostrada Venezia-Milano e a 3 km dalla stazione ferroviaria. Dalla stazione è disponibile un servizio navetta gratuito da e per la Fiera, a partire dalle ore 8 ogni 20 minuti.*
Parcheggio: *è possibile parcheggiare, a pagamento, nel parcheggio Multipiano e in un'area scoperta, entrambi in Viale dell'Industria (15.000 posti auto totali).*
Per informazioni: *Expoenergie - Tel. 0439 849855- Fax 0439 849854 - Internet:* www.solarexpo.com

I NOSTRI COLLABORATORI PRESENTI

Solare e fotovoltaico. *L'esperto del settore è* ***Valerio Fabbretti*** *che è presente tutti i giorni della manifestazione.*
Il collaboratore tratta per il fotovoltaico i seguenti temi: *la radiazione solare; tipologie di moduli fotovoltaici (mono, policristallino, amorfo, CIS, ecc.); schema di funzionamento di un impianto collegato alla rete; la produzione di energia degli impianti fotovoltaici; come dimensionare l'impianto fotovoltaico partendo dalla propria bolletta; tipologie di impianti: non integrati, parzialmente integrati, integrati architettonicamente; lo scambio sul posto.* ***Per il solare i seguenti temi:*** *la radiazione solare; tipologie di pannelli (piano, sottovuoto); tipologie di accumuli (una o due serpentine, tank in tank, ecc.); tipologie di impianti (a circolazione forzata, a circolazione naturale); esempi di schemi (solo acqua calda sanitaria e/o integrazione per il riscaldamento); come dimensionare l'impianto di casa.*

Conto energia e incentivi per il solare. *L'esperto del settore è* ***Alberto Zandomeneghi*** *che è presente il 7 e l'8 tutto il giorno; il 9 dalle ore 12,30.*
Il collaboratore tratta i seguenti temi: *l'incentivazione in «Conto energia» prevista per l'installazione di impianti fotovoltaici, associata sia alla nuova disciplina dello scambio sul posto (estesa dal 2009 agli impianti di potenza fino a 200 kW) sia, alternativamente, a quella della vendita dell'energia elettrica prodotta e immessa in rete; le opportunità offerte dalle agevolazioni fiscali per la riqualificazione energetica degli edifici («detrazioni del 55%»).*

Geotermia. *L'esperto del settore è* ***Marco Calliari*** *che è presente tutti i giorni della manifestazione.*
Il collaboratore tratta i seguenti temi: *i concetti relativi al meccanismo di scambio termico nel sottosuolo e le tecniche di sfruttamento del calore superficiale del suolo centrando nel dettaglio le tipologie impiantistiche da adottare in relazione alle differenti condizioni geologiche e climatiche dei siti e alle differenti tipologie degli edifici; costi e benefici con i tempi di ammortamento dell'investimento; i costi energetici e di gestione annui mostrando alcuni esempi di realizzazione.*

Biopiscine. *L'esperto del settore è* ***Carlo Cametti*** *che è presente tutti i giorni della manifestazione.*
Il collaboratore tratta i seguenti temi: *costruzione della vasca e relativi materiali; captazione e trattamento dell'acqua piovana; apparecchiature per il ricircolo dell'acqua (tramite l'utilizzo di pompe elettriche e solari).*

i lettori di Vita in Campagna, presentando questo coupon o la Carta Verde alle casse

potranno accedere all'evento con soli 3 euro

Segue da pag. 88

zione. Anche quest'anno la manifestazione è in grado di offrire gare di valore agonistico europeo. Oltre ai consueti intrattenimenti, il pubblico alla manifestazione può anche trovare un'esposizione di attrezzature, accessori, abbigliamento, ecc.
Superficie espositiva: 40.000 m².
Orario di apertura al pubblico: mercoledì 13 dalle ore 19 alle 24; giovedì 14, venerdì 15 e sabato 16 dalle ore 9 alle 24, orario continuato; domenica 17 dalle ore 9 alle 19, orario continuato. Ristoranti, musica live, animazione e spettacoli sono attivi fino a notte inoltrata (domenica fino alle ore 19).
Ingresso: euro 15,00; **euro 10,00 per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2009» allegata al n. 2/2009.**
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Reggio Emilia, a circa 1 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 2.500 posti auto, a pagamento (euro 4,00), adiacente agli ingressi della fiera.
Per informazioni: Siper - Fiere di Reggio Emilia - Tel. 0522 503511 - Fax 0522 503555.
Internet: www.salonedelcavallo.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.re.it

❑ CESENA (FORLÌ - CESENA) - Mostra mercato di piante grasse

Sabato 23 e domenica 24 maggio si svolge, presso l'Istituto Tecnico Agrario (via Savio, 2400), la «Mostra mercato di piante grasse». In concomitanza con la mostra ha luogo un mercatino di piante grasse tenuto da coltivatori specializzati.
Superficie espositiva: 500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A14 con uscita a Cesena Nord, poi superstrada E45 con uscita a Borgo Paglia (direzione Cesena), a circa 400-500 metri dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: ampio parcheggio, gratuito, situato all'interno dell'Istituto; è possibile sostare anche nelle vie attigue all'Istituto stesso.
Per informazioni: Capacci Emilio - Tel. 0543 756770 - Cell. 328 1822528.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.cesena.fc.it

TOSCANA

❑ FIRENZE - 53° Concorso Internazionale dell'Iris

Dal 4 al 9 maggio si svolge a Firenze, presso il Giardino dell'Iris, il «53° Concorso Internazionale dell'Iris» al quale partecipano ibridatori italiani e stranieri. Lo scopo del concorso è quello di estendere e migliorare le nuove varietà di iris da giardino grazie alla creatività degli ibridatori. La manifestazione ha il suo momento culminante sabato 9 maggio, quando, alle ore 10, a Palazzo Vecchio, nel Salone de' Dugento (Firenze), si tengono la proclamazione e la premiazione del vincitore, al quale viene assegnata la riproduzione dell'ambito «Fiorino d'oro». La cerimonia di premiazione è aperta al pubblico.
Superficie espositiva: 18.000 m².
Orario di apertura al pubblico: dal 25 aprile al 20 maggio il Giardino dell'Iris resta aperto dalle ore 10 alle 12,30 e dalle ore 15 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Firenze Sud per chi proviene da Roma e a Firenze Nord per chi proviene da Milano, a circa 6 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 200 posti auto, gratuito, si trova in zona P.le Michelangelo.
Per informazioni: segreteria della Società Italiana dell'Iris - Tel. e fax 055 483112.
Internet: www.irisfirenze.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.firenzeturismo.it

UMBRIA

❑ PERUGIA - Perugia Flower Show

Dal 29 al 31 maggio si svolge, all'interno dei Giardini del Frontone, «Perugia Flower Show», Mostra mercato di fiori e piante rare giunta quest'anno alla sua 2ª edizione.
I settori merceologici presenti alla rassegna sono: produzioni e collezioni di piante rare ed inconsuete, articoli per il giardino e la cura delle piante, arredo giardino e artigianato.
Superficie espositiva: 1.500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 11,30 alle 20; sabato e domenica dalle ore 10 alle 20.
Ingresso: euro 3,00.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita Bettolle-Val di Chiana (venendo da nord) e con uscita Orte (venendo da sud); seguire le indicazioni per Perugia percorrendo la superstrada E45; uscire a Perugia-Madonna Alta, girare a destra seguendo le indicazioni per lo stadio «Renato Curi»; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 500 posti auto, gratuito, adiacente allo stadio «Renato Curi». Per raggiungere i «Giardini del Frontone» si può utilizzare il «Minimetrò» (costo del biglietto euro 1,00).
Per informazioni: Magenta Event Services - Tel. 075 9662643 - Fax 075 9662644.
Internet: www.perugiaflowershow.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.umbria2000.it

Giornata europea dei parchi

Il prossimo ***24 maggio*** *si festeggia,* ***in tutti i Paesi europei****, la «Giornata europea dei parchi» per ricordare il giorno in cui, nel 1909, venne istituito in Svezia il primo parco europeo. La Giornata europea dei parchi è un'iniziativa promossa da Europarc (Federazione europea della natura e dei parchi naturali) e coordinata, per quanto riguarda l'Italia, dalla Federparchi (Federazione italiana dei parchi e delle riserve naturali).*
L'evento, nel tempo, ha acquistato un alto valore simbolico ed è diventato un momento importante per i parchi e le riserve italiane che intorno a questa data promuovono un ricco programma di incontri, escursioni, mostre e attività ambientali.
Per conoscere le attività proposte dai singoli parchi si consiglia di consultare il sito internet www.parks.it

LAZIO

❑ TUSCANIA (VITERBO) - Nitriti di Primavera

Dal 22 al 24 maggio si svolge nel cuore della Maremma viterbese, all'interno della Macchia-Riserva, la fiera nazionale del cavallo italiano «Nitriti di Primavera», giunta quest'anno alla 10ª edizione. Alla manifestazione – patrocinata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – sono organizzati rassegne, spettacoli, mostre, aste e attrazioni per allevatori, cavalieri, esperti del settore e più in generale per tutti gli amanti degli animali e della vita all'aria aperta. Durante la manifestazione vengono effettuate dimostrazioni di macchine agricole ad alto e innovativo contenuto tecnologico trainate dai Cavalli agricoli italiani: falciatrici, ranghinatori, ecc., che consentono di utilizzare al meglio «l'energia» sviluppata dagli animali.
Superficie espositiva: 24 ettari.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 24.
Ingresso: venerdì euro 5,00, gratuito per i bambini e i ragazzi fino a 14 anni compresi; sabato e domenica euro 10,00 (ridotto euro 5,00). I bambini alti meno di un metro non pagano.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita Orte, a circa 40 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 10.000 posti auto, gratuito, adiacente all'ingresso fiera.
Per informazioni: Segreteria della mostra - Cell. 339 7273204.
Internet: www.nitritidiprimavera.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.tuscania.vt.it

CAMPANIA

❑ ISOLA D'ISCHIA (NAPOLI) - Ipomea del Negombo

Dal 22 al 24 maggio si svolge nell'isola d'Ischia (Napoli) «Ipomea del Negombo», Mostra mercato di piante rare ed inconsuete della fascia temperata calda, giunta alla sua 7ª edizione. Il suo nome, Ipomea, è un omaggio a una delicata pianta perenne locale, dal fiore candido a gola gialla, foglie cuoriformi e allungate, presente solo nell'Orto Botanico di Napoli fino alla recente reintroduzione al parco del Negombo.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge a Lacco Ameno d'Ischia, nel Parco Botanico idrotermale del Negombo.

Orario di apertura al pubblico: venerdì 22 dalle ore 15 alle 20,30; sabato 23 e domenica 24 dalle ore 10,30 alle 20,30, orario continuato.
Ingresso: euro 3,00; **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Pozzuoli dove ci si imbarca per Ischia; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 400 posti auto, a pagamento (euro 1,50), adiacente al Parco Botanico idrotermale del Negombo.
Per informazioni: Negombo - Tel. 081 986152 - Fax 081 986342.
Internet: www.negombo.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.eptnapoli.info

❑ PORTICI (NAPOLI) - MeD-Giardini e MeD-Sapori
La 6ª edizione della mostra di Portici (Napoli) quest'anno si articola in due week-end di giardinaggio e non solo. Nell'incantata cornice dell'Orto Botanico **dal 22 al 24 maggio** si svolge «MeD-Giardini» (Mediteranneo e Dintorni - Giardini), la tradizionale Mostra mercato che ospita i più qualificati produttori di piante e articoli da giardino provenienti da tutt'Italia, cui si affianca «Olea», Mostra specializzata dedicata all'olivo e ai suoi prodotti.
Nella stessa sede, **dal 29 al 31 maggio** si svolge «MeD-Sapori» (Mediteraneo e Dintorni - Sapori), Mostra mercato dedicata alle eccellenze enogastronomiche della Campania. Sono presenti alcuni fra i più qualificati produttori degli alimenti che traggono il loro gusto e il loro profumo dal sole e dalle terre del Mediterraneo: olio extravergine, vino, pasta, mozzarella, formaggi, prodotti da forno, conserve, miele. Ai vari sapori della tradizione meridionale si aggiungono prodotti agroalimentari di nicchia, biologici e produzioni tipiche di eccellenza. Questo evento è affiancato da «Aqua», manifestazione dedicata all'insolita degustazione di acque minerali.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nell'Orto Botanico della Facoltà di Agraria di Portici (Napoli).
Orario di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 15 alle 20, sabato dalle ore 10 alle 20 e domenica dalle ore 9 alle 19, orario continuato.
Ingresso: biglietto unico di euro 4,00 valido per entrambe le manifestazioni che si svolgono dal 22 al 24 e dal 29 al 31 maggio. Biglietto di euro 2,00 per chi visita solo la manifestazione che si svolge dal 29 al 31 maggio. **Gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde» ad entrambe le manifestazioni.**
Come arrivare in auto: autostrada A3 con uscita a Ercolano, a circa 1,5 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 200 posti auto, gratuito, adiacente all'ingresso della manifestazione.
Per informazioni: dr. Riccardo Motti, dr.ssa Francesca Ippolito, dr.ssa Mariagrazia Quartucci, tel. 081 7755136 - Cell. 333 5214704.
Internet: www.mediterraneoedintorni.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.eptnapoli.info

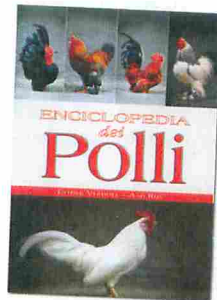
PUBBLICAZIONI CONSIGLIATE

Avicoltura amatoriale

Enciclopedia dei polli di Esther Verhoef, Aad Rijs, edito da White Star - Via Candido Sassone, 22/24 - 13100 Vercelli - Tel. 0161 294203 - Fax 0161 393993; 2006; formato cm 17x24; pagine 336 illustrate con circa 770 fotografie a colori e 24 disegni; euro 15,00.

Era da molti anni che in Italia mancava un libro sull'avicoltura amatoriale e l'«Enciclopedia dei polli» colma questo vuoto mettendo a disposizione degli allevatori «sportivi» un buon libro ben illustrato.

Sono prese in considerazione oltre cento razze di polli ornamentali e il loro numero aumenta se si considerano anche le relative colorazioni che esprimono al massimo il significato dell'avicoltura amatoriale evidenziando la bellezza dei piumaggi.

L'elenco delle razze è preceduto da brevi consigli su come ospitare e allevare questi splendidi ospiti del giardino. *(M.A.)*

Funghi

Funghi d'Italia di Fabrizio Boccardo, Mido Traverso, Alfredo Vizzini, Mirca Zotti, edito da Zanichelli Editore - Via Irnerio, 34 - 40126 Bologna - Tel. 051 293111 - 051 245024 - Fax 051 249782; 2008; formato cm 17,5x25; pagine 624 con 5000 illustrazioni, 1600 schede, 250 tavole a colori; euro 54,90.

Il pregio dell'opera è quello di aver raggruppato in un unico volume la descrizione di oltre 1.600 specie di funghi, permettendo l'agevole confronto tra le specie simili che sono illustrate affiancate nelle tavole. Per completezza, rigore scientifico, pregevolissima fattura e fedeltà dei disegni è un testo che mancava nella bibliografia italiana e che merita un posto di primo piano nella libreria degli appassionati raccoglitori e degli studiosi del settore. *(P.C.)*

Ultimi arrivi in redazione

➥ ***Un sorriso per ... tutti - Guida senza barriere agli agriturismi padovani*** promossa da Coldiretti Padova, Camera di Commercio Padova, Terranostra, Provincia di Padova; 2008. La pubblicazione consta di 110 pagine illustrate con circa 162 fotografie a colori e viene inviata gratuitamente a chi ne fa richiesta a: Coldiretti Padova - Via Croce Rossa, 32 - 35129 Padova - Tel. 049 8997311 - Fax 049 8997345.
In questa nuova guida, oltre alle brevi descrizioni di ogni azienda agrituristica e dei simboli che concentrano graficamente caratteristiche e peculiarità, compare anche un altro disegno: una faccina sorridente (una o più per ogni struttura descritta). Queste faccine non si limitano a misurare la qualità intesa come ci hanno abituato le tradizionali guide turistiche, ma vogliono fornire, a colpo d'occhio, un insieme di valutazioni, a partire dalla varietà e dal numero di servizi offerti alle conformità previste per le strutture ricettive, ma anche alla bellezza e dalle suggestioni dei diversi luoghi che circondano l'agriturismo. Non meno importanti la disponibilità, l'accoglienza e l'accessibilità che gli agriturismi offrono anche alle persone diversamente abili che, alla pari, possono apprezzarne l'ospitalità.
➥ ***Stretching e massaggio del cane - Guida pratica per la salute e il benessere del nostro amico*** di Kerstin Haase e Jörn Oleby, edito da Gruppo Perdisa Editore - Via della Quercia, 7/B - 40064 Ozzano dell'Emilia (Bologna) - Tel. 051 790185 - Fax 051 790186; 2009. La pubblicazione consta di 144 pagine illustrate con 56 disegni in bianco e nero; euro 15,00.
➥ ***Ogni stagione ha il suo frutto ... da colorare*** a cura di Silvia Ricci, edito da AAM Terra Nuova - Via Ponte di Mezzo, 1 - 50127 Firenze - Tel. 055 3215729 - Fax 055 3215793; 2008. La pubblicazione consta di 48 pagine da colorare e ritagliare; euro 8,00.
➥ ***Quando bevi il tè, stai bevendo nuvole*** di Thich Nhat Hanh, edito da AAM Terra Nuova - Via Ponte di Mezzo, 1 - 50127 Firenze - Tel. 055 3215729 - Fax 055 3215793; 2008. La pubblicazione consta di 212 pagine prive di illustrazioni; euro 13,00.
➥ ***La triplice cinta - La geometria della bellezza nelle opere dei maestri di ogni tempo*** di Roberto Mosca e Alfonso Rubino, edito da AAM Terra Nuova - Via Ponte di Mezzo, 1 - 50127 Firenze - Tel. 055 3215729 - Fax 055 3215793; 2008. La pubblicazione consta di 346 pagine con circa 290 illustrazioni; euro 22,00.

CORSI

Allevamento del pollo

Il Tcs-Servizi Formativi della Confederazione italiana agricoltori (Cia) di ***Trento*** organizza **dal 7 maggio all'11 giugno** sei incontri di formazione in tema di «selezione e miglioramento genetico del pollo». Vengono fornite conoscenze sull'allevamento e sulla riproduzione del pollo, sulle tecniche per l'incubazione, sull'igiene e la profilassi sia dei riproduttori che dei pulcini selezionati. Sono previste delle visite ad allevamenti trentini per valutare i risultati di selezione, di incubazione e lo stato di salute dei riproduttori a fine attività. Tra i relatori segnaliamo la presenza di due collaboratori di *Vita in Campagna*: il dott. Maurizio Arduin (zoonomo) e il dott. Marcello Volanti (medico veterinario). La quota di iscrizione al corso è di euro 30,00.

Per informazioni e adesioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 0461 421214.

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi» allegato al n. 2/2009 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 76 del n. 2/2009. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511. La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

AFFITTASI settimanalmente stupendo rustico, unito al fascino della campagna, ad amanti della natura, rispettosi dell'ambiente: bosco, frutteto, giardino, vista mare, colline Riminesi Montefiore. Tel. 0541 646081 - www.arredo-ufficio.it/cabianca

AGRITURISMO Calabria, azienda agricola «Agrimare», località Colamaio, Pizzo Calabro (Vibo Valentia). Confinante mare, 30 ettari agrumeto, 4 ville, 25 posti letto. Telefono 0963 534880.

AGRITURISMO «Il Collicello», zona Gualdo di Narni (Terni), vicino a Roma ma lontano dal caos. Si mangia, si dorme, ci si diverte. Per informazioni 335 5983274.

AGRITURISMO in Trentino di nuova costruzione, ristorante, camere, mini-appartamentini, immerso nel verde, dispone di parco giochi bambini, biciclette, ping-pong, solarium e altro. Per informazioni: www.masosperondoro.it

AGRITURISMO nel cuore della Toscana con appartamenti indipendenti e piscina, relax a contatto con la natura. Cellulare 348 2505757 - E-mail: info@poderecasciano.it - www.poderecasciano.it

B&B «Il piccolo giardino dei melograni» a 4 km dal centro di Mantova. Bilocale con 3 posti letto e cucina. Cellulare 333 1872172 - E-mail: info@piccologiardinomelograni.it - www.piccologiardinomelograni.it

B&B «L'Antico Corniolo» a Gradoli (Viterbo), lago di Bolsena. Nel cuore della Tuscia per chi ama relax, storia, natura incontaminata. Ricca colazione con prodotti tipici. Cell. 333 8561758 - www.anticocorniolo.it

CASA vacanze Vignolo (Orvieto), sulla collina verso il lago di Bolsena, affittiamo 3 appartamenti ricavati da restauro di un casale agricolo. Tel. e fax 0763 217309 - Cell. 347 6003189 - E-mail: info@vignolovacanze.eu - www.vignolovacanze.eu

META di Sorrento. B&B posizione ideale per visite, dista pochi chilometri da Sorrento, Positano, Amalfi, Pompei, Capri. Tel. 081 8087833 - Cell. 338 5203823 - 338 767687.

NEL Parco Nazionale del Cilento, vicino al fiume Calore e Paestum, offriamo pernottamente in confortevole agriturismo. Sconto 10% agli abbonati che presentano la «**Carta Verde**». Agriturismo «Quaglia» - Telefono 0828 941688 - Cellulare 338 4004577 - www.agriturismoquaglia.it

RIVIERA Adriatica Marche, mare metri 50, proponiamo vacanze per amanti natura. Richiedere, per spedizione gratuita, depliant e listino a: Villaggio Tibiceco - Via Adriatica - 63016 Pedaso (Ascoli Piceno) - Telefono 0734 932893 - Telefono e fax 0734 931342 - info@tibiceco.it - www.tibiceco.it

UNA casa bioecologica nell'entroterra del Parco del Conero. Alloggio e ristorazione in un casale finemente ricostruito: comfort, piscina, parco attrezzato per piccoli e ristorazione biologica. Airone Country House - Osimo (Ancona) - Tel. e fax 071 7107537 - Cell. 334 3395902 - www.aironecountryhouse.it

VENETO, Colli Euganei. B&B «Molina» immerso nella bella campagna veneta, oasi di pace e benessere. Cellulare 339 7378726 - Telefono 0429 647004 - www.molinadibroggiato.it

ANIMALI

AZIENDA biologica vende pecore Suffolk, bovini Limousine allevati allo stato brado. Telefono 0575 599821 (dopo le 18).

CEDO Testudo hermanni (tartarughe terrestri) regolarmente denunciate, alla nascita, al Corpo forestale dello stato. Cell. 338 5840332 (Andrea, provincia di Milano).

PECORA Brianzola, agnelli maschi e femmine in purezza, nati gennaio 2009, vendo. Zona Brianza Lecchese. Cellulare 340 5074091.

QUAGLIE selvatiche, qualsiasi selvaggina, polli puri Livornesi, ecc., faraone, tacchini, uova e pulcini biologici. Trasporto domicilio. Coop. Oasi - Tel. 0831 339877 - 360 372538 - www.oasicooperativa.com

VENDONSI capre Girgentane purissime, alta genealogia, animali in via di estinzione. Ottime per allevamento da latte o per parchi e agriturismi. Cellulare 348 2868062.

VENDONSI cuccioli di Border Collie nati ad aprile, bianco-nero e bianco-rosso con pedigree, genitori visibili. Cellulare 329 4482830.

CASE E TERRENI

BERGAMO, Val Brembana, vendo stalla da ristrutturare raggiungibile da sentiero con prato, bosco, pineta; euro 15.000 trattabili. Cellulare 339 5220524 (ore serali).

LAVORO DOMANDE

FAMIGLIA referenziata, composta da padre, madre e figlia, cerca lavoro con alloggio in ville importanti, con mansioni di pulizie e giardinaggio. Chiedere di Lory (in Brianza). Cellulare 333 7485183.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

VENDO trattore cingolato Lamborghini C340 del 1971, in buone condizioni e con cingolatura perfetta, più estirpatore da metri 1,40; euro 3.500, Fossano (Cuneo). Cell. 340 8700477.

VENDO trattorino isodiametrico snodato, Carraro Super Tigre 635, motore Lombardini, bicilindrico, LDA 672, cilindrata 1346, CV 30, completamente revisionato. Prezzo da concordare. Cell. 338 9830920.

PIANTE

VENDO piante di limone in vaso innestate su Poncirus. Età piante da 2 a 25 anni circa. Per informazioni telefonare allo 0381 640102.

PRODOTTI

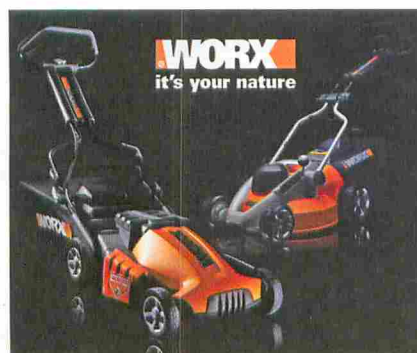
VENDONSI bulbi di zafferano e zafferano, San Gavino (Cagliari). Telefono 070 9337520 - Cellulare 333 4912720 - 340 3428902.

Proposte dalle Aziende per vivere la campagna

Galleria dei PRODOTTI

informazioni
PHYNOVA SRL
Via A. Palladio - 36010 Zanè (VI)
Tel. 0445.361803 - Fax 0445.319139
E-mail: info@geopond.it
Internet: www.geopond.it

GEOPOND: il modo semplice e "su misura" per crearsi un laghetto

I teli **Geopond**, in gomma **EPDM**, sono stati progettati esclusivamente per impermeabilizzare laghetti ornamentali, bacini di irrigazione e raccolta di acqua piovana, piscine naturali e vasche per impianti di fitodepurazione. **Atossici ed eco-compatibili**, sono indispensabili nella realizzazione di laghetti dove sono presenti piante e pesci e sono particolarmente indicati per la costruzione di biopiscine. Il telo Geopond, si contraddistingue da altri materiali per una eccezionale durata, una facile posa e bassi costi di manutenzione nel tempo. Disponibile in vari spessori e fornito in pratici rotoli oppure in pezze realizzate su misura, pronte per la posa anche su grandi dimensioni: qualsiasi forma di lago ornamentale, bacini di irrigazione e vasche di raccolta acqua. Atossico per piante e pesci è resistente ai raggi UV-C e Ozono, all'ossidazione degli agenti atmosferici, estremamente elastico ha una durata di 20 anni. Basta contattare l'azienda, fornire le misure e sarà pronto il telo su misura.

informazioni
FIABA SRL
Via Roma S.M., 74
36043 Camisano Vicentino (VI)
Tel. 0444.419811 - Fax 0444.611923
E-mail: commerciale@fiaba.net
Internet: www.fiaba.net

WORX: attrezzi elettrici e a batteria; la nuova frontiera FIABA

Disponibili anche in Italia, distribuiti con l'esclusiva da Fiaba Srl, gli **attrezzi elettrici e a batteria Worx** sono prodotti ad alte prestazioni con caratteristiche uniche. **Il rasaerba a batteria WorxEco** WG780E (batteria 48 cm raccolta, scarico laterale, mulching e rullo posteriore) è in grado di tagliare fino a 1200 m² di prato con una sola carica; il rasaerba WG701E è elettrico a cuscino d'aria. **La linea trimmer** (WG151E con batteria al Litio) è dotata di impugnatura regolabile, asta telescopica, corpo motore orientabile 90°, testina filo automatica, guida di protezione e doppie ruote per conversione in bordatore. **La linea tagliasiepi** offre il modello WG251E con batteria al litio e due modelli elettrici, WG200E (450W) e WG204E (600W), con impugnatura posteriore telescopica a 4 posizioni. WG500E (2500W), aspiratore/soffiatore/trituratore elettrico, e WG541E, soffiatore a batteria (Ni-Cd), completano ulteriormente la gamma. Inoltre la pratica **forbice a batteria** (WG800E.2) è dotata di lama per erba, per siepi ed asta-guida ruotabile.

GARGINI SEMENTI:

Produttore sementi da orto

Gargini Sementi Toscana propone due varietà interessanti: **la zucca**, comunemente usata nella nostra cucina che, oltre alla polpa, se ne mangiano i fiori, e anche i semi, opportunamente salati. La zucca è un ortaggio che si presta a mille ricette: si consuma cucinata al forno, al vapore, nel risotto o nelle minestre, oppure fritta nella pastella. Dai semi inoltre, si ottiene un olio rossiccio usato in cosmesi e cucina tradizionale. Il **Cardo "gobbo"**, la cui denominazione deriva dal tipo di coltivazione cui è sottoposto questo ortaggio; viene parzialmente sotterrato, in questo modo la pianta, nel tentativo di cercare la luce, si curva verso l'alto assumendo la caratteristica forma gobba. Questo trattamento permette alla pianta di superare la rigidità dei mesi più freddi e, in particolare, rende il gambo bianco, più tenero e delicato al palato. Queste due varietà e tante altre, sono prodotte, coltivate e distribuite dall'azienda Gargini Sementi Toscana.

informazioni

GARGINI SEMENTI S.N.C.
DI A. GARGINI & G. GODI
Via Cantore, 105 - 55100 Lucca
Tel e Fax: 0583 954359
E-mail: garginisementi@libero.it

ACTIVE serie EVOLUTION

Decespugliatori spezzati - multifunzione

Active presenta sul mercato **Evolution**, la gamma di **decespugliatori spezzati multifunzione** che fanno della praticità e della versatilità il loro punto di forza. I **decespugliatori Evolution** sono stati studiati con il fine di agevolare l'utente, dal suo utilizzo al trasporto dell'attrezzo, ora possibile anche in un piccolo baule. La versatilità della gamma è data dalla possibilità di montare sullo stesso motore numerosi componenti: quattro potatori, due tagliasiepi, una zappetta, due prolunghe e il decespugliatore. La scelta tra otto motorizzazioni, **a due e a quattro tempi**, permette di poter calibrare l'attrezzo sull'impegno lavorativo da svolgere sia per il professionista che per l'hobbista. **Evolution** è dotato di un'impugnatura brevettata: **Rotofix**,che permette di regolare la posizione dell'attrezzo in modo da agevolare il polso durante il lavoro. La dotazione di serie prevede: una testina brevettata con caricamento semplice e rapido, un cinghiaggio professionale e un disco in acciaio.

informazioni

ACTIVE S.R.L.
Via Delmoncello, 12
26037 San Giovanni in Croce (CR)
Tel. 0375.91742 - Fax 0375.91684
Internet: www.active-srl.com

FOX MOTORI:

dal 1970 attrezzature per il diserbo, l'irrorazione e l'ambiente

La **Fox Motori** di Poviglio in provincia di Reggio Emilia, propone una vasta gamma di attrezzature di piccole dimensioni per il diserbo, l'irrorazione, la disinfestazione e la sanificazione trovando utilità in diversi campi, sia in quello professionale che in quello hobbistico. La linea per l'irrorazione: la **Serie Electra 12V** comprende le motopompe a zaino e su ruote dotate di batteria ricaricabile e di pompa a membrana, trovando un ottimo utilizzo sia per prodotti liquidi (con pompa ad ingranaggi) che per polveri bagnabili. La **Serie FM** comprende la **motopompa a zaino F320** dotata di motore a scoppio. La **Fox Motori** produce e distribuisce, oltre alle pompe a zaino e su ruote, anche carrelli irroranti azionabili sia con motore a scoppio che con motore elettrico; il motore Fox viene oggi impiegato su pompe da irrorazione, nel campo dell'agricoltura e in quello del giardinaggio.

informazioni

FOX MOTORI
Via Romana, 7 - 42028 POVIGLIO (Re)
Tel. 0522.969041
E-mail: info@foxmotori.it

BROGIO 2 e BROGIO 4

Le testine flessibili per decespugliatore che cercavi

Dopo il successo ottenuto con la testina **Brogio 2**, particolarmente efficace nella polverizzazione di erbe ed arbusti, Brogi Loriano è arrivato alla realizzazione e la messa in commercio di una nuova testina: **Brogio 4**. Il nuovo prodotto nasce dalle numerosissime richieste da parte di operatori professionali e non, che fino ad ora hanno utilizzato lame ed accessori poco idonei soprattutto per l'eliminazione e la **polverizzazione di rovi ed arbusti** con rami superiori a cm 1,5 di diametro e che necessitano di una testina capace di frantumare arbusti anche di grosse dimensioni. Inoltre, unendo queste due testine: **Brogio 2** e **Brogio 4** la prestazione ed il risultato nel taglio sono ancora più efficaci. La testina tagliente, flessibile, universale e brevettata **"Brogio"** è applicabile su ogni tipo di decespugliatore ed è composta da: disco di alluminio antiurto, catene in acciaio cementato, viti per fissaggio e dispositivi per fissaggio viti.

informazioni

BROGI LORIANO
Via Campiano, 24
52020 Castelfranco di Sopra (AR)
Tel. 339.1197056 - 339.6165339
Fax 055.9739929
E-mail : info@brogio.com
Internet: www.brogio.com

HOME SENSOR

Sensore di movimento Stocker

Ad ampio raggio luminoso, il sensore di movimento **Home Sensor di Stocker**, ha una capacità di 100.000 ore di vita. Dotato di un sensore a movimento ad infrarossi, si aziona con il movimento di una persona senza necessità dunque di azionarlo manualmente da un interruttore. Il pannello solare è dotato di cavo di 4 m. In dotazione vengono fornite 3 batterie ricaricabili incluse, le quali immagazzinano l'energia solare durante il giorno per sfruttarla durante le ore di buio. La lente stabilizzata è a raggi UV, il sistema di montaggio è facilissimo, inoltre, Home Sensor è **resistente alle intemperie**, può essere quindi posizionato all'esterno di un edificio. Il set è completo di lampada e combinatore solare monocristallino. Home Sensor e tutti gli altri prodotti della linea Solarjet di Stocker sono disponibili presso i rivenditori autorizzati. Per informazioni visitare il sito www.stockergarden.com.

informazioni

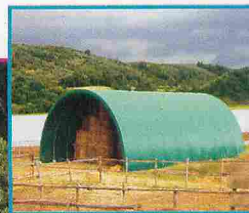
STOCKER
39011 Lana (BZ)
Internet: www.stockergarden.com

Seminatrice di precisione per ortaggi

EARTHWAY 1001B

Seminare su una o più file mantenendo la giusta distanza tra i semi, creando il solco, ricoprendolo e distribuendo il fertilizzante. Queste le molteplici operazioni che la seminatrice di precisione per ortaggi **EarthWay 1001 B** svolge con perfetta efficienza. Il suo utilizzo è indicato in orti, serre, campi e giardini. È composta da un telaio in alluminio che la rende leggera (solo 5 kg) robusta e maneggevole, guidata da una ruota anteriore e una posteriore di minore diametro. Tra esse, il telaio sorregge il contenitore dei semi al cui interno si pone il dischetto di semina, disponibile in 11 tipologie diverse, adatte ad ogni varietà grazie alle scanalature di differenti dimensioni. La cinghia collegata alla ruota anteriore trasmette il movimento di rotazione al dischetto. Maggio è tempo di fagioli, fagiolini, zucchine, carote: basterà scegliere il dischetto giusto. **Con un solo passaggio** la seminatrice EarthWay 1001B crea il solco alla profondità desiderata con una punta assolcatrice regolabile, quindi semina, ricopre, ricompatta con la ruota posteriore, segna il filare successivo con un apposito braccio laterale e distribuisce con precisione il fertilizzante granulare.

informazioni

MUGGIOLI GIARDINAGGIO SRL
Via On. Visentin, 11
31050 Ponzano Veneto (TV)
Tel. 0422.969990 - Fax 0422.967753
E-mail: info@muggioligiardinaggio.com
Internet: www.muggioligiardinaggio.com

Nuovi tosasiepi a batteria "Tre in Uno" STIHL

I nuovi **tosasiepi a batteria Stihl** rappresentano il punto di incontro tra comfort, ergonomia, potenza e design. La **batteria al litio** garantisce una grande riserva di potenza che permette di sagomare senza fatica siepi robuste. L'ampia autonomia di questi tosasiepi (45min.) permette di tagliare siepi lunghe senza timore di non riuscire a portare a termine il lavoro. L'alta velocità di taglio è garantita dai **3000 giri al minuto** che assicurano un taglio preciso. I nuovi tosasiepi a batteria Stihl montano doppie lame per tagliare rami con diametro fino a 22mm. Le attrezzature alimentate a benzina assicurano mobilità ma mantengono un certo livello di rumorosità, i tosasiepi elettrici, invece, sono silenziosi ma hanno l'inconveniente del cavo di alimentazione. Così per un lavoro efficace anche in aree sensibili al rumore, Stihl lancia sul mercato i **tosasiepi a batteria HSA 65 e HSA 85**. I nuovi tosasiepi a batteria HSA 65 e HSA 85 saranno disponibili da maggio presso i Rivenditori Specializzati Stihl.

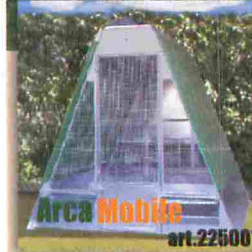
informazioni

ANDREAS STIHL SPA
Via delle Industrie, 15
20040 Cambiago
Internet: www.stihl.it

AGRINOVA Garden Equipment: MOD. ZAKANDRA ZA350

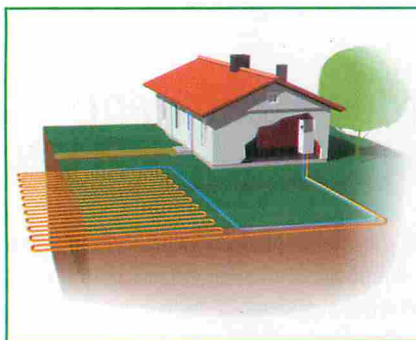
Il nuovo biotrituratore **Agrinova** è una potente macchina adatta a lavorare rami fino a 10 cm di diametro e, grazie alla tramoggia di dimensioni notevoli (circa 55x55 cm all' imbocco e 35x28 cm in corrispondenza dell' entrata al sistema di taglio), è in grado di triturare ramaglia molto frondosa e nodosa. L'alimentazione alla camera di taglio è ottenuta tramite un rullo dentato, azionato da un impianto idraulico. La velocità dell'avanzamento è registrabile manualmente tramite una manopola posta in posizione comoda per l'operatore. Velocità elevate ottimizzano la produttività, mentre velocità più lente consentono di lavorare i grossi diametri ed ottenere cippato di piccole dimensioni. Lo scarico è ad un'altezza di 1,6 metri da terra; è registrabile in rotazione su 360° ed è dotato di un deflettore che corregge la gittata. Le prime versioni disponibili hanno motori di nuovissima concezione (Robin Subaru EX40 e Honda IGX 440). A breve sarà disponibile una versione da collegare al trattore tramite albero cardanico.

informazioni

AGRINOVA SRL
Via XXIV Maggio, 26 - 35010 Curtarolo
Tel. 049.5742645
Internet: www.agrinova-italia.it

informazioni

LA PARMIGIANA S.R.L.
Via La Bionda, 33 - 43036 Fidenza (PR)
Tel. 0524.528688 - Fax 0524.524465
E-mail: dircom@laparmigiana.com
Internet: www.laparmigiana.com

Impastatrice RV3: fare la pasta in casa è più facile

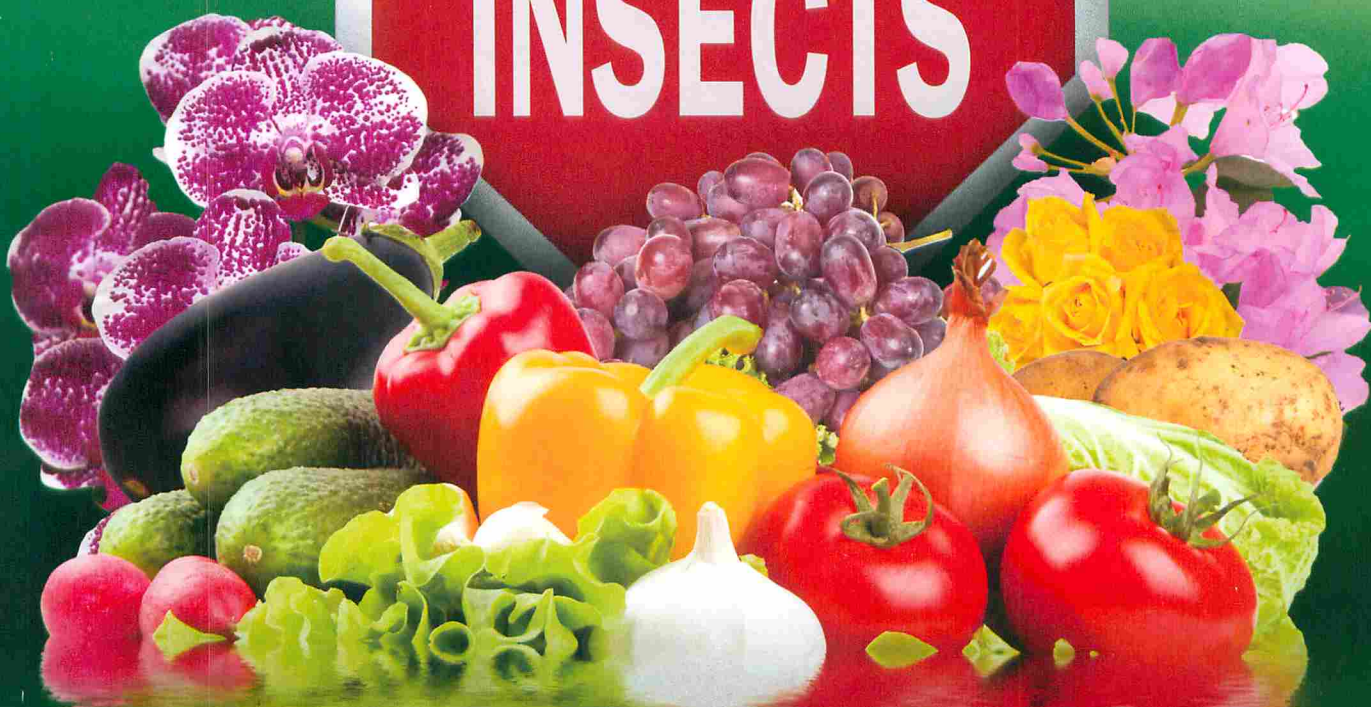
La Parmigiana, fondata a Fidenza (PR) nel 1949, ha come obiettivo primario l'alta qualità della pasta prodotta con le sue macchine impastatrici. Nella vasta gamma dei suoi prodotti (aventi una capacità oraria che varia dai 3 ai 400 Kg), è incluso il modello **RV3** (3-5 kg/h). Si tratta di una macchina pratica da usare, che può produrre pasta, utilizzando grano tenero, semola e farine speciali (mais, grano saraceno, farina di riso), sfoglia ed impasti per pane e pizza. Date le sue ridotte dimensioni, è adatta a famiglie, agriturismi, ristoranti ed alberghi. E' una macchina semplice da utilizzare, dotata di un sistema di premiscelazione veloce (per l'omogenizzazione dell'impasto) e di un sistema di idratazione statica, che consente di ottenere un prodotto di qualità, oltre che un notevole risparmio energetico. Si pulisce facilmente, grazie alla pala impastatrice smontabile e alla vasca e canale in acciaio inox, così come la vite, che presenta anche un trattamento antiaderente, è dotata inoltre di 4 trafile di bronzo ed è garantita per 1 anno.

informazioni

GEOTHERM S.R.L.
IVT ITALIA
Tel. 045.6103612
E-mail: info@geotherm.it
Internet: www.geotherm.it

GEOTHERM: pompe di calore geotermiche svedesi

I sistemi **Geotherm** sfruttano il calore solare immagazzinato nel sottosuolo: il giardino di una abitazione può essere considerato un'enorme pila ricaricata gratuitamente dal Sole. Il sistema è elettrico, costituito da un piccolo compressore frigorifero, da un circuito contenente refrigerante ecologico e da speciali scambiatori termici interrati. Senza combustione né fiamma, esso è in grado di **riscaldare in modo autonomo l'abitazione**, con livelli di efficienza assai elevati. I sistemi **Geotherm** forniscono, inoltre, tutta **l'acqua calda** per uso sanitario necessaria e possono essere collegati a qualsiasi impianto di riscaldamento, anche a normali radiatori. La tecnologia Geotherm è svedese e permette risparmi energetici che raggiungono il 70%, oltre a contribuire alla riduzione delle emissioni di gas serra; essa è applicabile a qualsiasi tipologia di terreno e località. Con più di 350.000 clienti in Europa, **IVT** è considerata l'azienda leader in questa tecnologia.

informazioni

ACQUASANA
C.so Romita,124 - 12022 Busca (CN)
Tel. 0171.944684 - Fax 0171.943025
E-mail: info@acquasana.com
Internet: www.acquasana.com

ACQUASANA: Risparmio idrico ed energetico inizia con eliminare problemi di..

Calcare, tartaro e sedimenti sono l'incubo per la pulizia di sanitari, rubinetti, elettrodomestici, caldaie, bollitori e scambiatori che a causa del contatto frequente con l'acqua sono più soggetti al deposito di calcare e consumano più energia. Acquasana propone Biostar®: un apparecchio pensato per potabilizzare acque di pozzo e rimuovere calcare; mentre Bionitrati, oltre il calcare elimina nitrati senza necessità di alimentazione elettrica; è salvaspazio, ecologico e con consumi ridotti dell'80%. Grazie all'apparecchio **Osmos 100 Direct** di Acquasana, l'affinaggio dell'acqua domestica diventa comodo e fa risparmiare eliminando il consumo di acqua in bottiglia e ottenendo in modo semplice e veloce acqua pura e leggera. Grazie agli erogatori da sottolavello, sopralavello o da incasso è sempre disponibile acqua fresca, leggera, liscia o gassata. Richiedete gratuitamente il catalogo per la soluzione alle Vostre esigenze e presentando la **Carta Verde**, sarà riservato uno sconto speciale ai lettori di Vita in Campagna.

Tre desideri in Unico.
Per tutte le piante, per tutto l'anno, per tutte le fasi di sviluppo.

Unico è rivoluzionario. Un solo prodotto per tre risultati eccezionali. Piante più forti, più energiche e più resistenti agli stress. L'utilizzo abbinato del Concime e dell'Energetico svolge una funzione ricostituente, rendendo le piante rigogliose e vitali.
www.fito.info